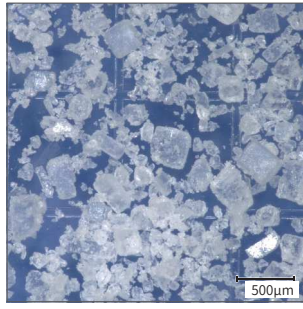


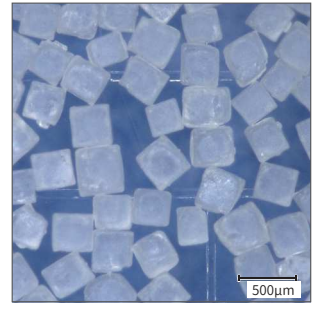
精選特級塩 うず塩微粒



粒径拡大写真

量目	紙袋（20kg,25kg）
品質規格	NaCl純度 99.5%以上 粒度分布 100µm～180µm
特徴と用途	特級塩うず塩よりもさらに粒子が小さいドライタイプの塩です。微粒タイプには他にパウダー状の製品などもございますので、お問い合わせください。 菓子類、ベーコン、ソーセージ、かまぼこ、スープの素他、顆粒製品にもご使用いただいています。 ★原料：鳴門の海水

特級塩 うず塩



粒径拡大写真

量目	紙袋（20kg,25kg） フレコン（1000kg）
品質規格	NaCl純度 99.7%以上 粒度分布 180µm～500µm 85%以上
特徴と用途	食塩よりもやや粒子が小さいドライタイプの塩です。高純度でにがり分が少なく、サラサラ状です。 乳製品、肉製品、パン、菓子、調味料、スープ、ケチャップなどの加工食品にご使用いただいています。 ★原料：鳴門の海水

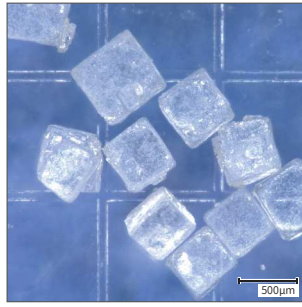
鳴門食塩



粒径拡大写真

量目	紙袋（20kg,25kg） フレコン（1000kg）
品質規格	NaCl純度 99%以上 粒度分布 150µm～600µm 80%以上
特徴と用途	粒度、流動性のバランスがよく、ドライタイプの塩です。食品加工の代表的な塩種で、水分が少ないのが特徴です。あらゆる食品の味付けに使用できます。 乳製品、肉製品、パン、菓子、調味料、スープの元、缶詰などにご使用いただいています。 ★原料：鳴門の海水

鳴門並塩



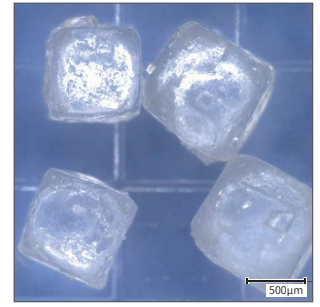
粒径拡大写真

量目 紙袋 (20kg,25kg)
フレコン (1000kg)

品質規格 NaCl純度 95%以上
粒度分布 150µm~600µm 80%以上

特徴と用途 鳴門食塩と同程度の粒径でウェットタイプの塩です。溶解性、付着性に優れ、食品加工用から工業用まで幅広くご利用いただいています。
漬物、味噌、醤油、水産、麺類、調味、加工食品、精糖などにご使用いただいています。
★原料：鳴門の海水

白塩うず塩中粒



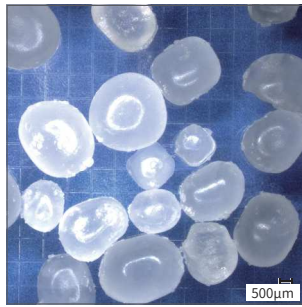
粒径拡大写真

量目 紙袋 (25kg)
フレコン (1000kg)

品質規格 NaCl純度 95%以上
平均粒径 600µm以上

特徴と用途 ウェットタイプの代表的塩種の並塩より粒子が大きく、広範囲で使用されています。
漬物、味噌、醤油、水産、麺類、合成ゴム、合成染料、家畜などにご使用いただいています。
★原料：鳴門の海水

白塩うず塩大粒



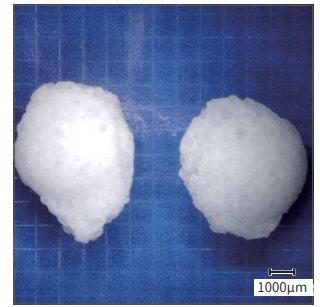
粒径拡大写真

量目 紙袋 (25kg)
フレコン (1000kg)

品質規格 NaCl純度 95%以上
平均粒径 800µm以上

特徴と用途 粒子が中粒よりもさらに大きく溶解性に富み、固結しにくい塩です。
粒子は球状に近い形です。
醤油、漁獲物塩蔵用、獣魚の皮なめし用及び保存用、道路融雪用にご使用いただいています。
★原料：鳴門の海水

ボイラーソルト



粒径拡大写真

量目 紙袋 (25kg)
ポリ袋 (20kg)

品質規格 NaCl純度 95%以上
粒子がアーモンド状

特徴と用途 4~5mmのブリケット状の塩です。取り扱いが容易であることが特徴です。
ボイラー軟水再生用、道路融冰雪用、土壌処理用、他にご使用いただいています。
★原料：鳴門の海水
★食品加工向けに「白塩うず塩 造粒」があります。規格は同じです。