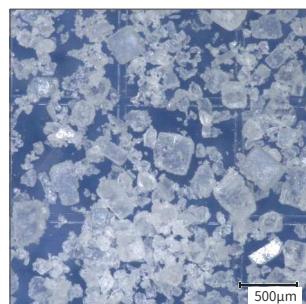


業務用商品 乾燥塩（ドライタイプ）

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

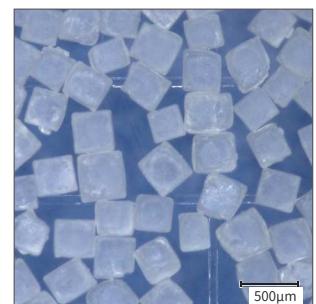
粒度分布 100μm～180μm

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。高純度でにぎり分が少なく、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

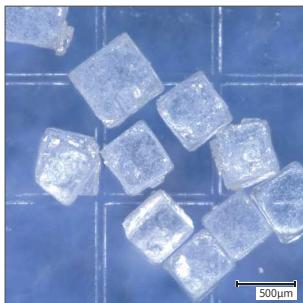
特徴と用途 粒度、流動性のバランスがよく、ドライタイプの塩です。食品加工の代表的な塩種で、水分が少ないのが特徴です。あらゆる食品の味付けに使用できます。

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

業務用商品 未乾燥塩（ウェットタイプ）

鳴門並塩



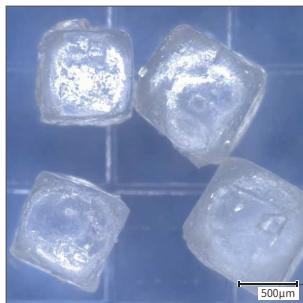
粒径拡大写真

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、食品加工用として、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



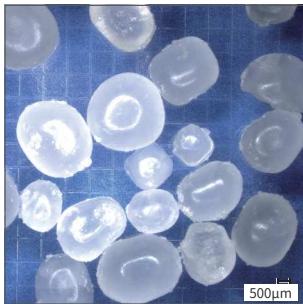
粒径拡大写真

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けています。 ★原料：鳴門の海水
-------	---

白塩うず塩大粒



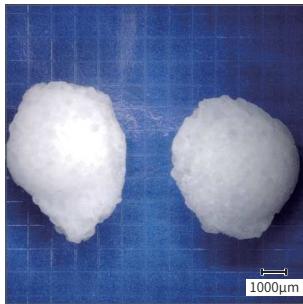
粒径拡大写真

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けています。 ★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、道路融雪用、土壤処理用、他にご使用いただけています。 ★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。
-------	--