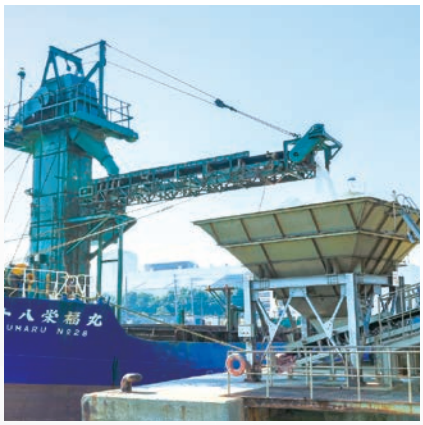
PRODUCTS CATALOG



日本食塩製造
Nippon Salt Manufacturing

日本精塩
Nihon Seien

業務用 煎ごう塩シリーズ

業界初
二次元コードを活用した
トレーサビリティシステムを導入しております

業務用製品

弊社では、塩化ナトリウム純度95%以上の原材料天日塩を淡水で溶かして飽和塩水にした後、不純物を取り除き、真空式蒸発缶で煮詰めて再結晶させた塩を製造しています。煮詰める工程は塩業界において「煎ごう」とよばれています。
煎ごう工程を経て製造された塩を「煎ごう塩」と言い、弊社の精製塩、特級精製塩、日精の特精・特納塩などはこれにあたります。
塩化ナトリウム純度99.9%以上の製品を作れるのは弊社独自の製塩方法です。

日本食塩製造株式会社 製品一覧

平均粒径
330μm程度

精製塩

高い純度と安定した粒径を保ち、幅広い用途でご使用いただけます。

内容量	25kg	20kg
包装	クラフト袋	
NaCl純度	99.90%以上	
粒度	180~500μmが85%以上	
原材料名	天日塩（メキシコ）	
主な用途	食品加工用（パン、乳製品、肉製品、各種調味料など）、工業用	

平均粒径
330μm程度

特級精製塩

最高級の純度と安定した粒径で、使用製品の品質を高めます。

内容量	25kg
包装	クラフト袋
NaCl純度	99.95%以上
粒度	180~500μmが85%以上
原材料名	天日塩（メキシコ）
主な用途	食品加工用（パン、乳製品、肉製品、各種調味料など）、工業用、医薬原料用

平均粒径
180μm程度

精製塩微粒

精製塩より細かい粒径のお塩です。
食品加工用、特に粉体製品に最適です。

内容量	25kg	20kg
包装	クラフト袋	
NaCl純度	99.50%以上	
粒度	212μm以下が85%以上	
原材料名	天日塩（メキシコ）／リン酸水素二ナトリウム	
主な用途	食品加工用（パン、乳製品、肉製品、各種調味料など）	

各種フレコン製品/トラック バラ積み製品

ご要望に応じて各容量のフレコン製品や、
トラックバラ積みの大容量製品の納品も承ります。

日本精塩株式会社 製品一覧

平均粒径
330μm程度

特精・特納塩

精製塩と同等の塩化ナトリウム純度を誇る塩です。
幅広い用途でご使用いただけます。

内容量	25kg	20kg
包装	クラフト袋	
NaCl純度	99.90%以上	
粒度	180~500μmが85%以上	
原材料名	天日塩（メキシコ）	
主な用途	食品加工用（パン、乳製品、肉製品、各種調味料など）、工業用	

平均粒径
400μm程度

やき塩R

精製塩を原料として仕上げた「やき塩」です。
精製塩より粗めの塩です。

内容量	20kg
包装	段ボール箱（内装：ポリエチレン袋）
NaCl純度	99.90%以上
粒度	250μmオンが90%以上
原材料名	天日塩（メキシコ）
主な用途	食品加工用（パン、乳製品、肉製品、各種調味料など）

平均粒径
180μm程度

やき塩F

精製塩を原料として仕上げた「やき塩」です。
精製塩より細かい塩です。

内容量	20kg
包装	段ボール箱（内装：ポリエチレン袋）
NaCl純度	99.90%以上
粒度	250μmパスが90%以上
原材料名	天日塩（メキシコ）
主な用途	食品加工用（パン、乳製品、肉製品、各種調味料など）

平均粒径
90μm程度

やき塩P

精製塩を原料として仕上げた「やき塩」です。
非常に細かいパウダー状のお塩です。

内容量	20kg
包装	段ボール箱（内装：ポリエチレン袋）
NaCl純度	99.90%以上
粒度	150μmパスが90%以上
原材料名	天日塩（メキシコ）
主な用途	食品加工用（パン、乳製品、肉製品、各種調味料など）

平均粒径
180μm程度

やき塩FA

やき塩Fに少量の固結緩和剤を加えることで、
作業性を重視した塩です。

内容量	20kg
包装	クラフト袋
NaCl純度	99.50%以上
粒度	250μmパスが90%以上
原材料名	天日塩（メキシコ）／リン酸三カルシウム
主な用途	食品加工用（パン、乳製品、肉製品、各種調味料など）

平均粒径
90μm程度

やき塩PA

やき塩Pに少量の固結緩和剤を加えることで、
作業性を重視したパウダー状の塩です。

内容量	20kg
包装	クラフト袋
NaCl純度	99.50%以上
粒度	150μmパスが90%以上
原材料名	天日塩（メキシコ）／リン酸三カルシウム
主な用途	食品加工用（パン、プレミックス、乳製品、肉製品、各種調味料など）

平均粒径
400μm程度

やき塩ミニパック1.5g

やき塩のコンパクトな使い切りタイプ。
店舗や食堂などでの大量使用に適してます。

内容量	1.5g×500個×4袋=段ボール(バラ2,000個入)
包装	段ボール箱（内装：ポリエチレン袋）
NaCl純度	95.00%以上
粒度	250μm以上が90%以上
原材料名	天日塩（メキシコ）／リン酸三カルシウム
主な用途	携帯用、非常用など

業務用　洗浄塩シリーズ

世界自然遺産に登録されているほどきれいなエル・ビスカイノ湾に面した塩田で、太陽と風の力で約2年間かけて育まれた天日塩を原材料に使用しています。
弊社の天日塩シリーズは、この原材料である天日塩表面に付着した不純物を飽和塩水で洗い磨きし、できるだけ塩の結晶の核を残す製法で製造しています。
洗浄塩シリーズの製品を使用いただくことで、お客様の最終製品に「天日塩使用」と表示することができ、より一層の付加価値向上が期待できます。

ソーラソルト洗浄塩

原料塩を洗浄した天日塩です。

内容量	25kg
包装	クラフト袋
NaCl純度	95.00%以上
粒度	(無選別)
原材料名	天日塩(メキシコ)
主な用途	食品加工用(醤油、味噌、漬物など)、皮革製品用

平均粒径
3mm程度

ソーラソルト洗浄砕粒

ソーラソルト洗浄塩を使いやすく粉砕しています。

内容量	25kg
包装	クラフト袋
NaCl純度	95.00%以上
粒度	(無選別)
原材料名	天日塩(メキシコ)
主な用途	食品加工用(醤油、味噌、漬物、水産加工など)、人工海水用

平均粒径
0.8mm程度

サンソルト

原料塩と比較して不溶解分(汚れ)が約1/10、水分が半分の高品質な天日塩です。

内容量	25kg
包装	クラフト袋
NaCl純度	98.00%以上
粒度	(無選別)
原材料名	天日塩(メキシコ)
主な用途	食品加工用(醤油、味噌、漬物、水産加工など)

平均粒径
3mm程度

サンソルト小粒

サンソルトを使いやすく粉砕しています。

内容量	25kg
包装	クラフト袋
NaCl純度	98.00%以上
粒度	(無選別)
原材料名	天日塩(メキシコ)
主な用途	食品加工用(醤油、味噌、漬物、水産加工など)、人工海水用

平均粒径
0.8mm程度

波の華粗粒

不純物が少ない天日塩です。洗浄工程に加え、色彩選別工程を経て仕上げています。

内容量	20kg
包装	クラフト袋
NaCl純度	99.00%以上
粒度	(無選別)
原材料名	天日塩(メキシコ)
主な用途	食品加工用(醤油、味噌、漬物、水産加工、茹で塩、各種調味料など)

平均粒径
2mm程度

波の華精粒

不純物が少ない天日塩です。粗粒タイプを食品用により使いやすく粉砕しました。

内容量	20kg
包装	クラフト袋
NaCl純度	99.00%以上
粒度	1,000μmパスが99%以上
原材料名	天日塩(メキシコ)
主な用途	食品加工用(パン、練り製品、各種調味料など)

平均粒径
0.4mm程度

粒塩

不溶解分が極めて少ない高品質の天日塩です。使いやすく粒径を整えています。

内容量	25kg
包装	クラフト袋
NaCl純度	99.50%以上
粒度	2~4mmが90%以上
原材料名	天日塩(メキシコ)
主な用途	食品加工用(各種調味料など食用全般)、食卓用(ミル使用)

平均粒径
3mm程度

クリスタル塩M

不溶解分が極めて少ない高品質の天日塩です。手選別で粒径を均一に整えているので、きらきらとした綺麗な結晶になっております。

内容量	10kg
包装	段ボール箱(内装ポリエチレン)
NaCl純度	99.50%以上
粒度	2~4mmが90%以上
原材料名	天日塩(メキシコ)
主な用途	食品加工用(各種調味料など食用全般)、食卓用(ミル使用)、飾り塩

平均粒径
3mm程度

業務用　プロソルトシリーズ

プロソルトシリーズでは、水処理に特化した塩を提供いたします。
用途に応じ、最適な製品をお選びください。

プロソルトボイラー・軟水器用

大粒タイプで流動性が高く、水がよく浸透するのでボイラー装置に最適。塩水タンク内における塩喬(固結)を防止しながら、効率よいボイラー管理が可能です。

内容量	20kg
包装	クラフト袋
NaCl純度	98.00%以上
粒度	(無選別)
原材料名	天日塩(メキシコ)
主な用途	ボイラー軟水装置用(イオン膜再生)

平均粒径
3mm程度

プロソルト浴用専科(大粒)

浴用材の原料塩に最適。不溶解分(汚れ)が少なく、大粒径の結晶を選別しています。天日塩の持つ組成を崩すことなく加工しているので、お客様商品パッケージ上に「天日塩使用(一括表示欄外)」と明記できます。

内容量	20kg
包装	クラフト袋
NaCl純度	99.00%以上
粒度	5.6mmONが5%以下、6.7mmONが0%
原材料名	天日塩(メキシコ)
主な用途	浴用材原料

平均粒径
2mm程度

プロソルト浄水処理適用塩 ローブロムSドライ

浄水水質基準に適応する為、臭化物イオン(Br-)69ppm以下を保証しております。家庭用小型電解水装置に適した、小分け用製品(5kg)もおすすめです。
生成装置の電極性能低下の原因となるマグネシウム、カルシウムの含有量が極めて低いので、安心してお使いいただけます。

内容量	20kg	5kg×4包/ケース
包装	クラフト袋	(外箱)段ボール(個装)ポリエチレン袋
NaCl純度	99.90%以上	
粒度	180~500μmが85%以上	
臭化物イオン	69ppm以下	
原材料名	天日塩(メキシコ)	
主な用途	浄水用、電解水生成用	

平均粒径
330μm程度

天日塩(にがり含有)

「にがり」をほどよく含む、まろやかでしっとりとしたお塩です。

内容量	20kg
包装	クラフト袋
NaCl純度	95.00%以上
粒度	1,180μmパス
原材料名	天日塩(メキシコ)/粗製海水塩化マグネシウム(にがり)
主な用途	食品加工用(醤油、味噌、漬物、水産加工、パン、製麺など)

平均粒径
0.4~0.5mm程度

※洗浄塩シリーズは、海に面した塩田で作られた塩を原材料に使用しているため、稀に海由来の夾雑物が含まれることがあります。

家庭用　彩塩シリーズ

高品質のやき塩に、化学処理をしていない天然酵母から抽出した自然の旨味成分と、産地や品質を厳選したスパイス&ハーブをブレンドし、おいしさにこだわった8種のフレーバー調味塩です。
素材がもつ香りや旨味を損なわない様に開発した、とっておきの逸品です。

伊太利塩 イタリアン

厳選バジルとパプリカ、オニオン、ガーリックにこだわった彩塩シリーズの一番人気。

内容量：ビンタイプ：68g　チャックタイプ：30g
原材料名：食塩（国内製造）、白胡椒、バジル、酵母エキス粉末、ガーリック、オレガノ、パプリカ、クミン/炭酸マグネシウム
栄養成分（100gあたり）：熱量：43.1kcal、たんぱく質：2.5g、脂質：0.7g、炭水化物：6.7g、食塩相当量：88.3g
ビンタイプ　JANコード：49222029　ITFコード：149222028
チャックタイプ　JANコード：4904189500022　ITFコード：14904189500029

ガーリック塩

濃厚なガーリックと新鮮なオニオンをブレンド。野菜炒めや肉料理などガーリック風味の料理に最適。

内容量：ビンタイプ：82g　チャックタイプ：30g
原材料名：食塩（国内製造）、オニオン、ガーリック、酵母エキス粉末/炭酸マグネシウム
栄養成分（100gあたり）：熱量：72.5kcal、たんぱく質：3.8g、脂質：0.1g、炭水化物：14.1g、食塩相当量：80.3g
ビンタイプ　JANコード：49222081　ITFコード：149222080
チャックタイプ　JANコード：4904189500084　ITFコード：14904189500081

咖喇塩 カレー

厳選スパイスにカルダモンの香りを利かせたカレーパウダーをブレンド。カレー風味の料理に最適。

内容量：ビンタイプ：74g　チャックタイプ：30g
原材料名：食塩（国内製造）、カレーパウダー、酵母エキス粉末、ジンジャー、ガーリック/炭酸マグネシウム
栄養成分（100gあたり）：熱量：55.1kcal、たんぱく質：2.9g、脂質：1.5g、炭水化物：7.5g、食塩相当量：86.3g
ビンタイプ　JANコード：49222067　ITFコード：149222066
チャックタイプ　JANコード：4904189500060　ITFコード：14904189500067

塩胡椒

ホワイトペッパーをブレンド。ステーキ、ソテー、野菜炒め等あらゆる料理に。

内容量：ビンタイプ：73g　チャックタイプ：30g
原材料名：食塩（国内製造）、白胡椒、酵母エキス粉末/炭酸マグネシウム
栄養成分（100gあたり）：熱量：44.4kcal、たんぱく質：2.0g、脂質：0.8g、炭水化物：7.3g、食塩相当量：88.3g
ビンタイプ　JANコード：49222012　ITFコード：149222011
チャックタイプ　JANコード：4904189500015　ITFコード：14904189500012

梅塩

紀州産梅干をブレンド。食卓で天ぷら、揚げ物、サラダ、お茶漬け、おにぎりなど幅広い料理に。

内容量：ビンタイプ：81g　チャックタイプ：30g
原材料名：食塩（国内製造）、梅パウダー（梅干、しそ液）、酵母エキス粉末/炭酸マグネシウム
栄養成分（100gあたり）：熱量：17.2kcal、たんぱく質：1.4g、脂質：0.0g、炭水化物：2.9g、食塩相当量：94.9g
ビンタイプ　JANコード：49222050　ITFコード：149222059
チャックタイプ　JANコード：4904189500053　ITFコード：14904189500050

柚子塩

香りの良い高知県産柚子をブレンド。天ぷら、揚げ物、サラダ、お茶漬け、アイスクリームなどに最適。

内容量：ビンタイプ：74g　チャックタイプ：30g
原材料名：食塩（国内製造）、柚子パウダー、酵母エキス粉末/炭酸マグネシウム
栄養成分（100gあたり）：熱量：41.6kcal、たんぱく質：1.7g、脂質：0.0g、炭水化物：8.7g、食塩相当量：88.3g
ビンタイプ　JANコード：49222036　ITFコード：149222035
チャックタイプ　JANコード：4904189500039　ITFコード：14904189500036

和風塩

香り高いカツオ風味エキスと柚子の香りをブレンド。天ぷら、豆腐、吸い物、卵焼きなど和風料理に最適。

内容量：ビンタイプ：74g　チャックタイプ：30g
原材料名：食塩（国内製造）、かつお風味エキス、柚子パウダー、酵母エキス粉末/炭酸マグネシウム
栄養成分（100gあたり）：熱量：47.3kcal、たんぱく質：2.3g、脂質：0.1g、炭水化物：9.3g、食塩相当量：87.0g
ビンタイプ　JANコード：49222074　ITFコード：149222073
チャックタイプ　JANコード：4904189500077　ITFコード：14904189500074

檸檬塩 レモン

フレッシュな香りとさわやかな酸味のレモンをブレンド。天ぷら、焼肉、揚げ物、サラダ など幅広い料理に。

内容量：ビンタイプ：78g　チャックタイプ：30g
原材料名：食塩（国内製造）、レモンパウダー、酵母エキス粉末/酸味料、香料、炭酸マグネシウム、着色料（リボフラビン）
栄養成分（100gあたり）：熱量：44.5kcal、たんぱく質：1.2g、脂質：0.1g、炭水化物：9.7g、食塩相当量：88.3g
ビンタイプ　JANコード：49222043　ITFコード：149222042
チャックタイプ　JANコード：4904189500046　ITFコード：14904189500043

あらゆる人々にやさしい塩であるために
ヴィーガン認証取得
彩塩チャックタイプ（各30g）は、特定非営利活動法人ベジプロジェクトジャパンよりヴィーガン商品として認証をされました。※和風を除く

ビンタイプ

包装	段ボール（10ボール/ケース） 個装：瓶（6本/ボール）

チャックタイプ

包装	段ボール（6ボール/ケース） 個装：アルミ袋（10包/ボール）

家庭用　ク～ちゃん天日塩シリーズ

きれいな海水を太陽と潮風で2年もの長い月日をかけて、じっくり水分蒸発させた天日塩です。
結晶をていねいに洗い磨きし、味に深みと広がりをもたらす「にがり」を加えた、まろやかな味の天日塩です。

公正 しお
食用塩公正取引協議会の審査で適正と認められた協議会会員の商品に、「しお公正マーク」が表示されています。

栄養成分（100gあたり）

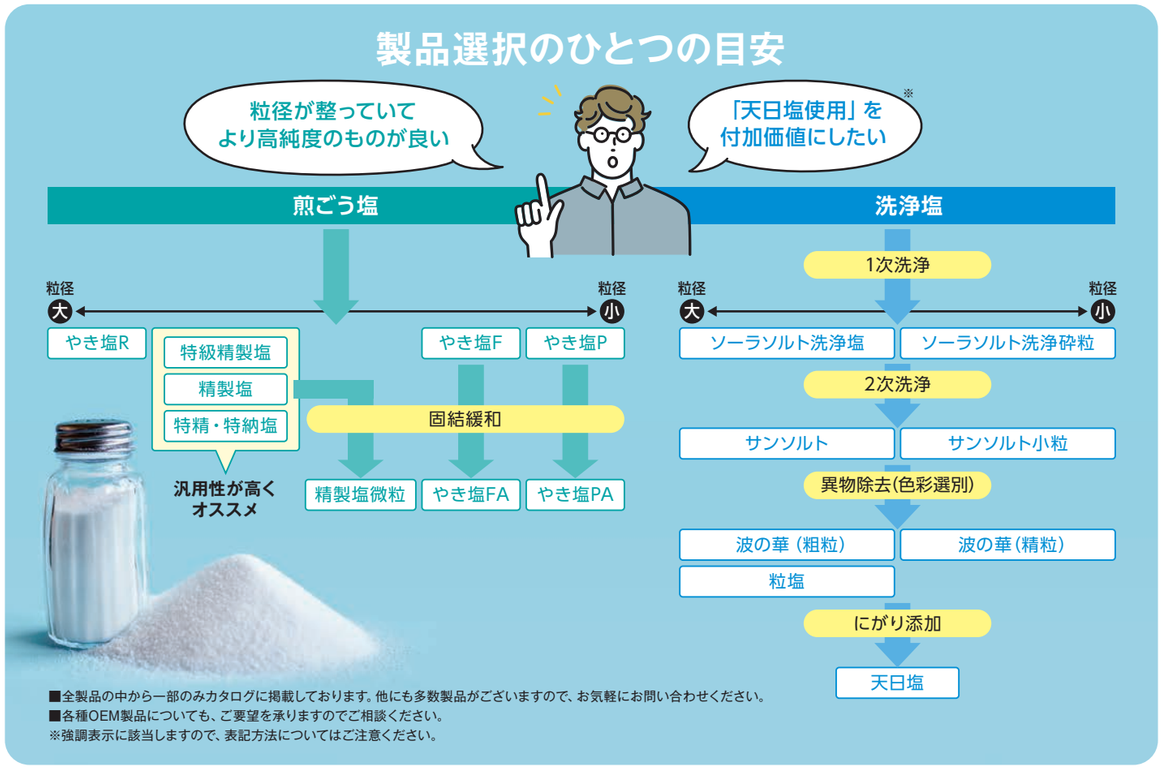
熱量	0kcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
食塩相当量	96.1g
マグネシウム	320mg

ク～ちゃん天日塩　650g／1kg／3kg

「にがり」をほどよく含む、まろやかでしっとりとしたお塩です。
使用量に応じて650g～3kgまで選べます。

内容量	650g	1kg	3kg
包装	個装：ポリエチレン袋　外箱：段ボール（15袋入り/ケース）	個装：ポリエチレン袋　外箱：段ボール（10袋入り/ケース）	個装：ポリエチレン袋　外箱：段ボール（5袋入り/ケース）
JANコード	4904189525414	4904189525421	4904189525438
ITFコード	14904189525411	14904189525428	14904189525435
NaCl純度	95.00%以上		
原材料名	天日塩（メキシコ）／粗製海水塩化マグネシウム(にがり)		
工程	洗浄、乾燥、粉砕、混合		
主な用途	食品加工用（醤油、味噌、漬物、水産加工、パン、製麺など調理全般）		

製品選択のひとつの目安



■全製品の中から一部のみカタログに掲載しております。他にも多数製品がございますので、お気軽にお問い合わせください。
■各種OEM製品についても、ご要望を承りますのでご相談ください。
※強調表示に該当しますので、表記方法についてはご注意ください。

PRODUCTS
CATALOG

製品に関するお問合せはコチラ

日本食塩製造
Nippon Salt Manufacturing

日本食塩製造株式会社
〒210-0863 神奈川県川崎市川崎区夜光3−3−3
TEL.044-288-2521　FAX.044-276-0475

日本精塩
Nihon Seien

日本精塩株式会社
〒210-0863 神奈川県川崎市川崎区夜光3−3−3
TEL.044-277-6773　FAX.044-266-3220

www.nihon-s-gr.com

●本誌の記載内容は2021年3月現在のものです。
●製品は予告なく変更する場合がございますので予めご了承ください。
●本誌の製品画像はすべてイメージ写真です。

2021.3