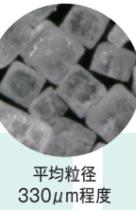


PRODUCTS CATALOG



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99.90%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



平均粒径 330μm程度

精製塩

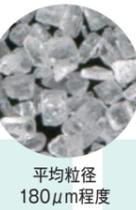
高い純度と安定した粒径を保ち、幅広い用途でご使用いただけます。

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	

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バスが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バスが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)

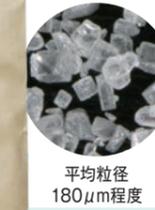


平均粒径 90μm程度

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バスが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バスが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バスが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います。

内 容 量	1.5g×500個×4袋=段ボール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。

※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。

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)

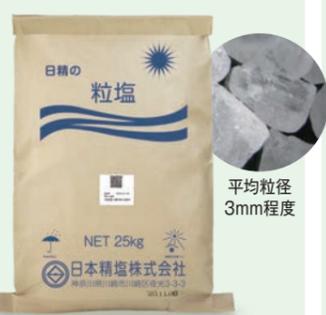


平均粒径
0.4mm程度

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。

プロソルト浄水処理適用塩 ローブロムSドライ

浄水水質基準に適合する為、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)もおすすめてです。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



カット野菜の洗浄・殺菌



医療器具の洗浄・殺菌

など、さまざまなシーンでお使い頂いております

平成15年に厚生労働省省令第101号により「水質基準」が改定されました。これを受け、各水道局では、次亜生成(電解水)原料塩の臭化物イオン基準/塩化ナトリウム基準が更に厳しく求められるようになりました。浄水処理適用塩ローブロムSドライシリーズは、それらの基準を満たす臭素物イオンの実績値は30ppmから50ppm程度、塩化ナトリウムの平均純度は99.98%程度です。

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着(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



「プロソルトボイラー・軟水器用」は、塩の粒径が大きく水通りが良いことから、タンク内で塩が固まりにくい商品で、多くのお客様に支持されています。

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ため、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



クリスタルを思わせる透明感のある天日結晶塩を粒度調整した商品です。小粒径を排除しているため、浴用剤原料に適した商品です。

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。

家庭用

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。

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



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。

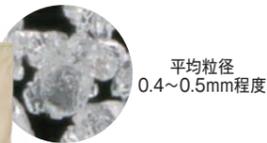
内 容 量	650g	1kg	3kg
包 装	個装:ポリエチレン袋 外箱:段ボール (15袋入り/ケース)	個装:ポリエチレン袋 外箱:段ボール (10袋入り/ケース)	個装:ポリエチレン袋 外箱:段ボール (5袋入り/ケース)
JANコード	4904189525414	4904189525421	4904189525438
ITFコード	14904189525411	14904189525428	14904189525435
NaCl純度	95.00%以上		
原 材 料 名	天日塩(メキシコ) / 粗製海水塩化マグネシウム(にがり)		
工 程	洗浄、乾燥、粉碎、混合		
主 な 用 途	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)		

業務用

天日塩 (にがり含有)

天日塩を丁寧に洗い磨き、にがり(粗製海水塩化マグネシウム)を加えてしっとりともろやかな味に仕上げました。

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)



製パンや製麺などに

マグネシウムが豊富

マグネシウムは人体の形成(骨や歯)やエネルギー代謝に関わる重要な成分です。通常の食生活ではまず十分に補うことができないといわれ、意識して摂取することが推奨されています。精製塩(弊社製品)にはマグネシウムが殆ど無く、天日塩シリーズには100gあたり320mg含まれています。

マグネシウム量の比較

栄養成分表示 (100gあたり)	精製塩	ク〜ちゃん天日塩
熱量	0kcal	0kcal
たんぱく質	0g	0g
脂質	0g	0g
炭水化物	0g	0g
食塩相当量	99.97g	96.10g
マグネシウム	0mg	320mg

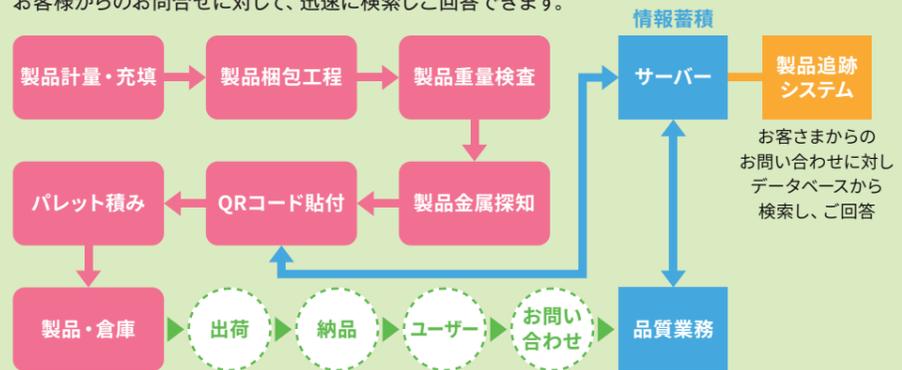


お料理の他、盛り塩やお風呂に入れる塩浴にも

品質管理力

トレーサビリティシステムの構築

安心・安全情報として、商品の原産地や製造日・製法、包装責任者まで明確に把握できるシステムです。お客様からのお問合せに対して、迅速に検索しご回答できます。



QRコードで
次のようなことがわかります

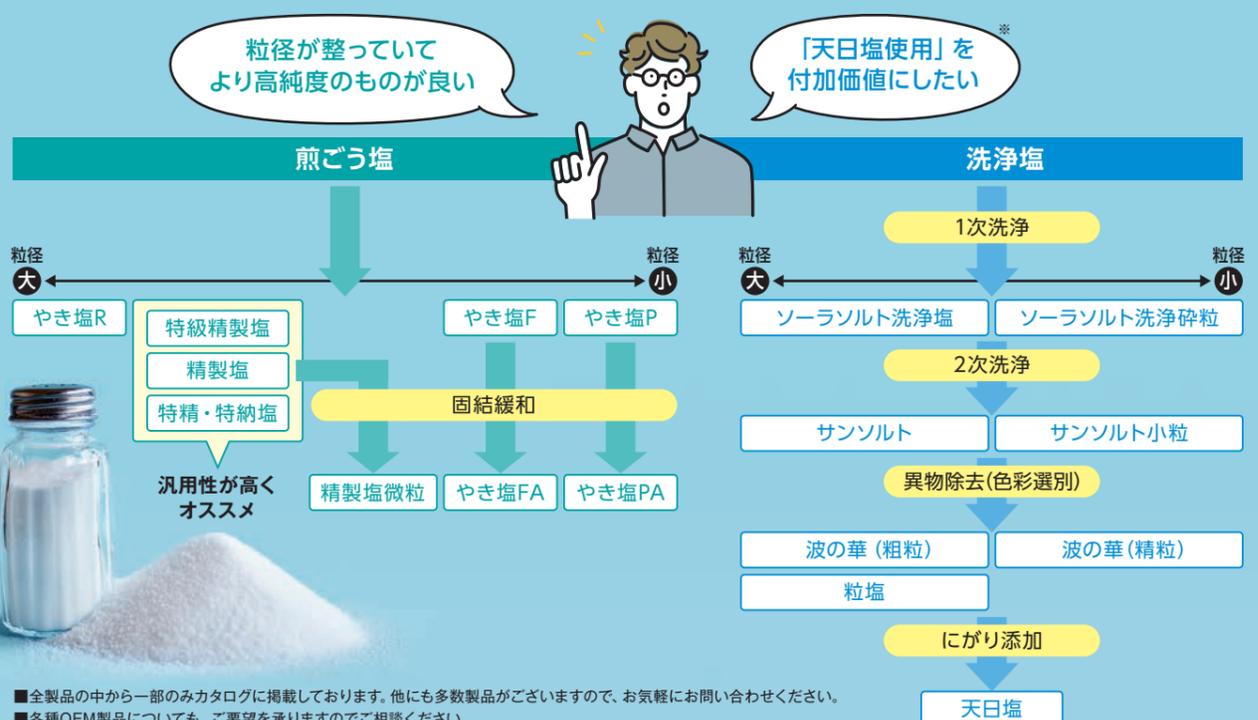
- ロットNo
- 生産時刻
- パレット積み付け位置等

品質マネジメントシステム

品質マネジメントシステム(ISO9001)の認証取得により、品質保証体制の維持、改善を継続的に行い、安心・安全で高品質な製品の製造に努めています。このマネジメントシステムに沿って、品質に関する基準の整備・情報共有、原料や商品の安全性を確認するための放射性物質測定や残留農薬分析など各種検査を自社分析や外部機関へ依頼し実施しています。また、食品安全に関してはHACCPに沿った食品衛生管理を運用しています。



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

- 本誌の記載内容は2024年7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。

www.nihon-s-gr.com