

天日塩のひみつ ～ 食用の塩をつくる（日本の工場）～

浜松塩業株式会社

日本に陸揚げされた天日塩は、日本の工場では洗浄されます。食用に適した塩にするために飽和食塩水で何度も洗浄し、何度も異物除去作業が行われます。

そして食用に使いやすいように粒を細かく砕いて、粒径を揃えます。製塩メーカーや製品ごとに作業の流れは異なりますが、洗浄と異物除去を徹底的に行うのは同じです。

海外からの原料塩



日本で洗浄した天日塩



精粒



粗粒



中粒

徹底的にキレイにするんだよ。



雑味がなくて、素直な味だよ。



食用に適した塩をつくる

洗浄

きれいな飽和食塩水で、塩に残留した汚れやにがりを洗い流します。何度も洗浄します。

脱水・乾燥

塩の水分を切って、乾燥させます。

異物除去 — 金属の除去

マグネットと金属探知機で異物除去します。

異物除去 — 非金属の除去

色彩選別装置と画像処理装置で非金属の異物を除去します。

粉碎

天日塩原塩は粒が大きいため、粉碎して細かくします。

整粒

ふるいにかけて、粒径を揃えます。

梱包・外観検査・出荷

梱包して、最終検査を行い、出荷します。

※この工程図は概念図であり、メーカーや製品によって実際の工程は異なります。

環境にやさしい

天日塩製造の国内工程では、原料塩を洗い乾燥させるだけであり、「海水を煮詰める」という工程がないため、温室効果ガスの排出が比較的強く抑えられます。

素材の風味を活かす

キレイにするために洗浄された天日塩は、にがりの含有量がたいへん低くなっています。このため、和風の昆布や鰹だしの味を雑味なく引き出し、素材の風味をうまく活かすといわれています。