

～食用の塩をつくる（日本の工場）～

日本に陸揚げされた天日塩は、日本の工場で洗浄されます。食用に適した塩にするために飽和食塩水で何回も洗浄し、何回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

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安く抑えられます。

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。