

～食用の塩をつくる（日本の工場）～

食用に適した塩をつくる

徹底的にキレイにするんだよ。



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。何回も洗浄します。

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。

雑味がなくて、素直な味だよ。



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。