

# LESS IS MORE

ソルトウェル - 通常の食塩より35%ナトリウム含有量が少なく、食塩と同様な風味を持つ天然の海塩



独特なソルトウェル(海塩)は、天然に塩化ナトリウムの含有量が低く - 65%のみ - それにより、使用される食品のナトリウム含有量を大幅に低減します。その粒には、世界中の医師や保険当局によって必須の健康栄養素と見なされているミネラルの一つである、塩化カリウムも30%含まれています。その粒にナトリウムとカリウムの両方が自然に存在するという事実は、ソルトウェルを独特にし、その味と外観が通常の食塩とほとんど同じで、その味に苦味がない理由を説明しています。



35%少ない  
ナトリウム



天然の独特な  
一粒



優れた風味



容易な  
置き換え



クリーン  
ラベル



コーシェル  
認証品

## アプリケーション

塩分を下げる一方で、風味と働きは維持します。ソルトウェルは使いやすく、あらゆる種類の食品に適しています。例えば、ソーセージ、肉やチキンの料理、ベーカリー製品や通常のテーブルソルトとして、優れた効果を持って使用できます。



## オールナチュラル

この製品はアメリカにおいて「ナチュラル」に関する基準 - 連邦規制集 21 CFR 101.22 を満たしています。

## 化学的構成

NaCl/Na	65%/26.6%
KCl/K	30%/15.7%
SO <sub>4</sub>	1.0%
Ca	0.5%
水分	0.4%

## 製品ライン

- ソルトウェル レギュラー
- ソルトウェル ナチュラル
- ソルトウェル オーガニック用途
- ソルトウェル マイクロファイン

SALTWELL®



## 成功した試み

### 肉製品

肉製品では、塩分は保水力、賞味期限、風味にとって極めて重要です。

訓練されたパネリストによって行われた官能分析の結果において、ソルトウェルと通常の塩で作られたハンバーガーでの感覚特性に有意差はありませんでした。

別の味覚パネルでは、ミートローフにソルトウェルを使用すると、通常の食塩を使用した場合と比較して、外観とテクスチャーは同じであるにもかかわらず、調理中の歩留まりのロスが28%低下することを見出しました。

ソルトウェルで調理された調理済みハムでは、通常の塩と比較して、保存期間を通じて同じ匂い、外観、全体的な許容性が認められました。

出典：IRTA report, IPSOS Salt functionality test.



### オートミール

食塩はオートミール／お粥の重要な成分で味のキャリアです。食塩をソルトウェルで1:1で置き換える場合、35%のナトリウムの削減を可能にします。専門の試験パネルは、ソルトウェルがオートミールに、コントロール-真空式製塩法の食塩、と同じ外観、味覚プロファイル、および食感を与えることを見出しました。

出典：IRTA report, IPSOS Salt functionality test.

### ベーカリー製品

パン類では、塩はグルテン形成、発酵プロセス、そして言うまでもなく味覚プロファイルにとって重要です。

2つの小さなスウェーデンのパン屋が、手順やレシピを変更することなく、1:1で通常の食塩をソルトウェルで置き換えました。

サワー種生地と食パンの両方で、同じ味、発酵、グルテン形成が認められました。



## ソルトウェルのアプリケーション

ソルトウェルは、現在以下のアプリケーションで既に使用されているか、または評価されています。

- ・ パン
- ・ 肉製品
- ・ マリネ
- ・ スープ
- ・ ソース
- ・ ケチャップ
- ・ チップス
- ・ 飲料
- ・ 栄養バー
- ・ ファーストフード



株式会社 光洋商会

[www.koyojapan.jp/](http://www.koyojapan.jp/)

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F  
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F  
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732