SALTWELL®

Saltwell® がナトリウム削減の理想的なパートナーである理由は何でしょうか？

あなたは Saltwell® について聞いたことがあるかもしれません、そしてそれが従来の塩よりもナトリウムが 35% 少ない天然の海塩であることを既にご存知かもしれません。しかし、Saltwell® の話がこれで終わりだと思うのなら、それは間違いです。

その起源である、チリのアタカマ砂漠の下にある古代の地下海から、キプロスにある世界的な BRC 認証生産施設まで、Saltwell® には多くのユニークな話題があります。

この 100% 天然の原料の驚くべき多くのベネフィットを詳しく見てみましょう。

クリーンラベルと FOP（包装前面栄養表示）改善のメリット

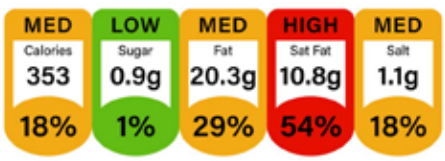
「名前が何だというの？」（ロミオとジュリエットの主人公、ジュリエットの有名なセリフ）。いくつかの原材料の名称は、健康志向の消費者に疑惑を招きます。たとえば、多くの低ナトリウム塩は塩化カリウムが人工的にブレンドされていますが、これは消費者にとって工業的に聞こえ、健康上のリスクを連想させます。

Saltwell® を使用すると、真にクリーンラベルのハロー効果（ある対象物を評価するときに、目立ちやすい特徴に引きずられて他の特徴についての評価が歪められる現象のこと、後光効果（halo effect）とも呼ぶ、例えばことわざの「あばたもえくぼ」は、好意的な印象に引きずられて、全体の評価をしてしまうポジティブなハロー効果を表している）を製品に浴びることができます。どちらの大陸にあなたがお住みになるかによって異なりますが、Saltwell® を使用する場合は、「海塩」、「塩」、または「低ナトリウム塩」などの自然で安心できる表示のみをパッケージに明記することが必要です。

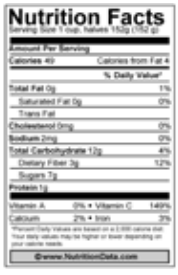
これらの表示は、消費者により良いと認識されるだけでなく、ラベルの栄養情報にもナトリウムの大幅な削減が反映されます。

つまり、多くの場合、クリーンで短いラベルというだけでなく、改善された Nutri-Score（欧州で導入が進む栄養評価スコア）、より優れた Traffic Light Labelling（栄養素の情報を信号機形式（赤、黄、緑）で表した UK で導入された栄養成分表示システム）、又はより優れた Nutrition Facts（栄養成分表示）からもメリットが得られることを意味します。そのうえ、WHO（世界保健機構）、PHE（英国公衆衛生庁）、または FDA（アメリカ食品医薬品局）の塩の目標も達成できるよう手助けします。

Nutri-Score



Traffic Light Labelling



Nutrition Facts

例外なく承認されていて、グローバルに流通されている

あなたとあなたの顧客が世界中のどこにいても、Saltwell® を自信を持って使用することができます。FDA によって承認され、BRC 認証、Halal および Kosher 認証、そして GFSI（世界食品安全イニシアチブ）承認認証を取得しています。それはまさに国際的な原料であり、世界中の厳しい食品安全基準を満たしています。

Saltwell® は、米国、カナダ、英国、アジア、ヨーロッパ、オーストラリア /NZ、アイルランド、南米、アフリカで - 大規模な多国籍企業から地元の独立系ブランドまで、何千もの生産者によって使用されています。Saltwell® を使用したとき、製品の輸出が可能で、すべての市場で迅速に受け入れられます。

さらに、市場に出てから 10 年が経過した現在、Saltwell® の販売代理店と協力パートナーのグローバル ネットワークが世界中にあり、それらはすべて現地で大量の在庫を抱えており、迅速な配送が可能です。そのほとんどが長年にわたって Saltwell® を取り扱っており、生産者の減塩ニーズを支援する優れた経験を持っています。

自然な美味しさ

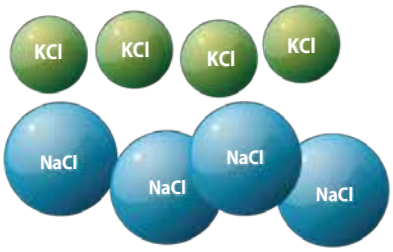
世界中の何千もの食品生産者が Saltwell® を使用している主な理由は、その優れた機能性に加えて、それが自然に提供する味のためです。官能評価の研究において、参加者からは Saltwell® は通常の塩と同様な味であったことが報告されています－さらなる意見を述べた何人かは、他の塩よりもさらに味が良かったと言っています。

その完全に天然の組成により、Saltwell® は本質的に滑らかな塩味のプロファイルを持っています。カリウム塩や塩化カリウムを含む人工的に製造された低ナトリウムブレンドは、苦い金属の異味プロファイルを持ち、製品の風味を調整するために添加物や追加の成分を使用する必要があります。しかし、Saltwell® を使用する場合は、それは必要ありません、つまり、加工食品の味が良くなり、ナトリウムが自然に少なくなります。

優れた機能と品質

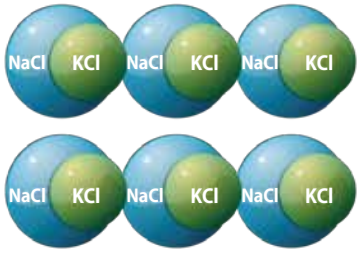
Saltwell® のユニークな単一の粒子組成は、保管中または加工中に粒子が分離しないことを意味します。フレーバーや栄養プロファイルに矛盾がないことを意味します。それは歩留まりを維持し、加工肉のジューシーさを高めます。

Saltwell® の各粒子は自然に形成されます、人工的に加工されていません。地下海からのナトリウム、カリウムおよびミネラルは、単一のユニークな粒子に結晶化します。Saltwell® の製造に化学薬品や添加物は一切使用されていません。砂漠の自然の力と、キプロスの BRC 認証生産施設での高度な精製プロセスだけです。



ナトリウムとカリウムのブレンド塩

- ✓ 分離するおそれがある
- ✓ 金属味が感じられるかも知れない
- ✓ 特性の低下



ソルトウェルの粒子には、それぞれに
ナトリウムとカリウムが一粒に結合している

- ✓ 簡単に切り替えられる
- ✓ 混ぜなおす必要がない
- ✓ マスキング剤不使用

あらゆるアプリケーションに対応する汎用性

自然に天日干しされた海塩として、Saltwell® の低ナトリウム組成は 100% 一貫しています。私たちの革新的な精製プロセスは、Saltwell® に含まれる不溶性物質が他の海塩よりも大幅に少なく、水分が少ないことを意味します。Saltwell® の水分含量は通常 0.4% です。これは、多くの場合、水分含量が 2 ～ 4% である他の多くの海塩における水分含量のほんの一部です。私たちの革新的な精製プロセスは、Saltwell® に含まれる不溶性物質が他の海塩よりも大幅に少なく、水分が少ないことを意味します。

その優れた品質は、ISO 22000、ISO 9001、および ISO 14001 規格の認証によって世界的に認められています。

使い方は簡単

私たちはナトリウムの削減を簡単にします。Saltwell® は複雑なリフォーミュレーションを必要とせずに、食塩と１：１の置き換えが可能です。それはとても簡単なことです。

また、通常の食品グレードの 食塩（真空式製塩による）ともよく混ざり合います。そのため、あらゆる処方にシームレスに組み込むことができます。液体のアプリケーションでも粉末でも、Saltwell® は簡単に使用できます。

ナトリウム削減の完全パッケージ

Saltwell® は、シンプルでおいしい減塩を製品にもたらすためのすべての品質と資格を備えています。
品質管理から製品イノベーション、販売およびマーケティング部門に至るまで、あなたの組織内の誰もがその利点を高く評価します。Saltwell® は、食品製造業界でより多くの成功を収めるための優れたパートナーです。

Saltwell® の製品特長

- ✓ 通常の食塩よりナトリウム含量が 35% 少ないが、同じ呈味を持つ天然の海塩
- ✓ 天然起源の塩化ナトリウム（NaCl）が 65%、塩化カリウム（KCl）が 30%、
  そしてその他のミネラル類から構成されています
- ✓ チリのアタカマ砂漠の特別な化学組成を持つ地下海の海水を汲み上げ天日干しして結晶化
- ✓ その結晶化の際に、塩の各粒子には塩化ナトリウムと同様に塩化カリウムも結晶化され含まれます
- ✓ これはすべて自然が作り出したものです

SALTWELL®

株式会社 光洋商会　www.koyojapan.jp/

〈 東京本社 〉 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 JRE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

KOYO MERCANTILE 光洋商会