

# SALTWELL®

— LESS SODIUM · ALL NATURAL —

< 日本語版 >

Naturally  
35% less  
sodium

ソルトウェル (Saltwell®) は、世界の食品産業のリーディングパートナーとして、ナトリウムの低減と味の向上で貢献しています。

チリ、スウェーデン、キプロス、および米国にビジネスユニットを持ち、グローバルに事業展開しています。

当社は、高品質で英国小売業協会 (British Retail Consortium : BRC) の認証を受けたナトリウム低減ソリューションの所有、開発および生産を行っています。当社のチームは、味や機能的性能に妥協しない天然塩とナトリウム削減を開発し、世界中のお客様に提供することに専念しています。クリーンラベルも重要視しています。



通常の塩より35%少ないナトリウム



簡単な切り替え



天然で唯一無二の一粒



優れた味と機能



クリーンラベル



## 食品グレードの品質と認証取得

食品メーカー、外食産業、食品小売業にとって、ナトリウム削減や減塩は喫緊の課題です。ソルトウェルは、ユニークな認証済みソリューションである SALTWELL® を通じて、最適な味を維持しながら、塩分目標の達成とナトリウムレベルの低減を支援します。



# SALTWELL®

スムーズな塩味がありながら  
もとより低ナトリウムの製品



## 通常の塩よりも35% 少ないナトリウム



SALTWELL® は完全な天然塩であると同時にナトリウム低減ソリューションで、世界保健機関（WHO）、米国食品医薬品局（FDA）、英国公衆衛生庁（Public Health England(PHE)）、欧州連合（EU）の減塩の要請、または自然で健康的な食材を求める消費者の要望に沿ったものです。



## ナチュラルでユニークな一粒

太陽熱蒸発で自然抽出され、古代の地下海のナトリウムやカリウムをはじめとする、ミネラルが一粒に結晶した SALTWELL® には唯一無二の特長があります。



## クリーンラベル

SALTWELL® は、原材料名表示で「海塩」と表示できます。  
100%天然です。



## 優れた味と機能

多くのお客様が、他の海塩よりも SALTWELL® のほうが美味しいとおっしゃっています。SALTWELL® の外観と味は海塩そのもので、機能性は抜群です。既述のとおり、35%低いナトリウム含量となっています。



## 簡単な切り替え

SALTWELL® は、食肉、ベーカリー、調理済み食品、スナック、スープ、ソース、スパイスブレンド、植物、魚、鶏肉など、すべての食品製造カテゴリーにおいて、塩化ナトリウムと 1：1 の簡単な置き換えとして問題なくご利用いただけます。



## WHOの目標

ナトリウムの過剰摂取は、心臓病や脳卒中を引き起こす原因となり、さらに腎臓や肝臓にも悪影響を及ぼします。

WHOの全加盟国は、2025年になる前に世界人口の塩分摂取量を30%削減することに合意しています。

SALTWELL® は、アタカマ砂漠にある再生可能な地下の海から採取されます。ミネラル豊富な水が蒸発するとき、ユニークな塩の粒が形成されます。この塩粒はその後、キプロスにあるBRC認証施設で精製され、食品グレードの品質になります。

## チリ、アタカマ砂漠

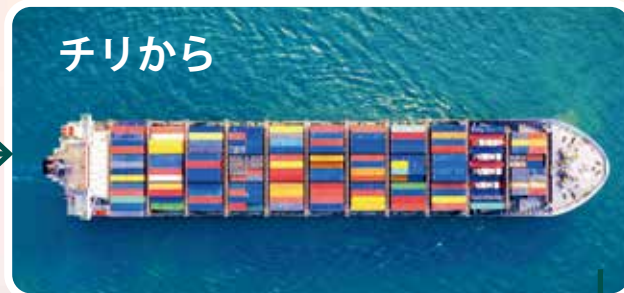


この海水はミネラルが豊富で、ユニークな化学組成がみとめられます。30~70メートルの深さから地表に汲み上げられた海水は、サリーナ（スペイン語：Salina、塩田）と呼ばれる池に集められ、太陽の下で自然蒸発します。その際、自然な化学反応によってナトリウムとカリウムが結合し、通常の塩よりもナトリウムの含有量が35%少ないユニークな塩の粒ができます。



SALTWELL® の塩は、専用の機械で収集されてキプロスの生産拠点に向けて輸送されます。

## チリから



英国小売業協会が発行している食品安全のための規格である BRCGS\* の認定を受けた生産拠点で SALTWELL® は、そのユニークな特性のために、長年かけて特別に開発されたプロセスで精製されます。複数の洗浄工程、スクリーン、磁石および金属探知機が含まれます。最終的に、純度、清浄度、品質の高い食品グレードの塩ができあがります。

## キプロスへ



梱包され、世界の食品メーカーへ出荷されます。



\* Brand Reputation Compliance Global Standards



SALTWELL® は、国際的な食品の品質と安全に関する厳しい基準に準拠するため、全製造工程において厳格な分析を実施しています。物理的、化学的および微生物学的な分析が品質管理プログラムに含まれています。

日本語版作成日：2022年2月17日



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