

沖縄の自然の恵みが凝縮された



# にがり

## 4つの特徴

- ① 安心・安全な原料の沖縄海水にがり
- ② 直火を使わない 超・低温新製法 で製造
- ③ 地球に優しい、人に優しい海水にがり
- ④ 合成着色料・保存料は含まれていません

### 沖縄海水にがり 20L

# ちやたんのにがり

東シナ海に面した沖縄県北谷町。北谷町には沖縄県の水事情のため、海水から淡水を作り出す「沖縄県企業局 海水淡水化センター」が設立されました。私たちの原料は、その海水から淡水を作る過程で生まれる安心で安全な海水100%の濃縮海水です。

淡水を作る過程で生まれる  
 海水100%  
 濃縮海水にがり

豆腐製造機器材製造・販売

# 株式会社 間瀬

愛知県日進市藤島町長塚75-846

TEL:0561-74-0533(代)

FAX:0561-73-8138

● URL : <http://www.masetofumachine.co.jp>

● e-mail : [info@masetofumachine.co.jp](mailto:info@masetofumachine.co.jp)

# 商品仕様

## 商品概要

商品名	ちたんのにがり		内側袋		外装ダンボール	
規格	20リットル	JANコード	—		4580167340318	
発注単位	箱単位	商品寸法	長辺	短辺	長辺	短辺
箱入数	20リットル/箱		285mm	285mm	290mm	290mm
荷姿	ダンボール	材質	PE (ポリエチレン)		再生紙(表・中芯・裏)のり(コーンスターチ)	
		包装容器基準	適		—	

## 商品特徴

<p>安心で安全な原料の沖縄海水にがり(海水100%)</p> <p>東シナ海に面した沖縄県北谷町。北谷町には沖縄県の水事情のため、海水から淡水を作り出す「沖縄県企業局 海水淡水化センター」が設立されました。私たちの原料は、その海水から淡水を作る過程で生まれる安心で安全な海水100%の濃縮海水です。</p>	<p>直火を使わない超低温新製法</p> <p>製造工程で、バロメトリックコンデンサーを使用することにより、沸点65℃超低温蒸発が可能になりました。超低温蒸発濃縮の独自の製法により、65℃の優しい温度で約40時間煮詰めて、塩から分離した海水100%のにがり、豆腐を固める凝固剤としての豆腐の味を引き立てます。</p>	<p>地球に優しい、人に優しい海水にがり</p> <p>高さ約16mのバロメトリックコンデンサーでは、蒸発缶で発生する膨張した水蒸気を吸引し、水冷却することにより蒸発缶を-0.8気圧の真空状態にします。さらに、水蒸気を凝縮・液化することにより水蒸気を排出しない「人に優しく、環境に優しく、地球に優しく」を意識した製塩工場から作り出される海水にがりです。</p>
--	--	--

### 管理基準

金属検出器	設定感度(SUSΦ, FeΦ)	Ph値	未
-------	-----------------	-----	---

### 表示確認先

食品衛生法	未	JAS法	未
-------	---	------	---

### 試験依頼先

栄養改善法	未	成分試験依頼先	財団法人日本食品分析センター
-------	---	---------	----------------

### 使用方法など

・海水100%のにがりですので、保管する状態(気温など)によりミネラル分が析出する場合がありますが、品質的には問題ありません。

・湿度の高い所、直射日光の当る所は避けて保存して下さい。

豆腐製造機器材製造・販売

# 株式会社 間瀬

愛知県日進市藤島町長塚75-846

TEL:0561-74-0533(代)

FAX:0561-73-8138

●URL : <http://www.masetofumachine.co.jp>

●e-mail : [info@masetofumachine.co.jp](mailto:info@masetofumachine.co.jp)