

食べられないを、食べられるに

ナトリウム除去装置 ZERO-S3



減塩食の概念を見直しませんか？

市販の減塩調味料

- ▶減塩により日持ちしなくなるので、**食品添加物追加**が一般的
- ▶おいしくない、健康面で心配

ゼロカウのナトリウム除去装置

- ▶通常の調味料から**旨味成分をそのまま**に塩分調整可能

➡ **おいしい減塩食が実現！**



製品のポイント

1

ナトリウム
70%
カット

特殊なフィルターを用いたイオン交換の技術によりナトリウムを除去します。除去量は調整可能ですが、60～70%カットも可能です。

2

うまみ成分は
そのまま
逃がさない

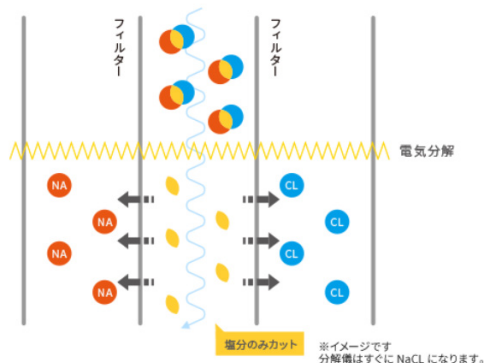
ナトリウムをカットしても、アミノ酸をはじめとするうまみ成分の数値には変化が出ません。そのため、薄味で物足りないということがありません。

3

あらゆる
液体調味料に
対応が可能

醤油、出汁、コンソメなど、あらゆる液体調味料のナトリウムを除去できます。今、お使いの調味料を装置にセットするだけです。

※固形物は対応不可





ZERO KARA

ナトリウム除去証明書

実際にナトリウム除去装置で減塩した醤油により、調理したキンピラごぼうを分析すると約60%のナトリウムが除去できていることが確認できます。



分析試験成績書

依頼者 株式会社 ゼロカラ

検体名 キンピラごぼう



2022年04月05日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
ナトリウム	*1 1.05 g/100g	—		原子吸光度法

*1 液体を含めて試験した。

以上



分析試験成績書

依頼者 株式会社 ゼロカラ

検体名 ナトリウム除去 キンピラごぼう



2022年04月05日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
ナトリウム	*1 422 mg/100g	—		原子吸光度法

*1 液体を含めて試験した。

以上

使い方・仕様



- ①フィルター装着
- ②各タンクに「芒硝水」「水道水」「減塩したい調味料」を投入
- ③脱塩時間を設定し、スタート
- ④脱塩完了！
- ⑤タンク等洗浄、フィルター取り外し

項目 仕様

参考能力	1L/90min ※条件により変動あり
寸法	500(W) × 400(D) × 674(H) ※タンク別
重量	48kg ※タンク込み
消費電力	約500W
電源仕様	AC100V
使用上限温度	40℃

導入事例

社会福祉法人 正和会 様

業種：特別養護老人ホーム
従業員数：420人

【施設概要】

やわらぎの里清和台（150床）
やわらぎの里東谷（150床）
やわらぎの里ぷらす館（150床）
やわらぎの里西多田（150床）

【問題点】

塩分制限入居者の増加で対応人件費が増加

【改善策】

ゼロカラナトリウム除去装置1台導入（600床分）

【改善結果】

- ①ナトリウム70%削減で調理した美味しい食事を安定供給
- ②常食、塩分制限食区分けの削除

株式会社ゼロカラ

〒223-0058 神奈川県横浜市港北区新吉田東3-31-10
Tel 045-577-0264 / Fax 045-577-0265