Mission

世の中を変える。ゼロから変える。

企業が抱える問題、社会が抱える問題、 その根本的な解決方法を探り、具現化すること。 それが私たちゼロカラのミッションです。

ゼロカラという社名には、文字通り、既存の製品の真似や改良ではなく、 ゼロからの発想で、新しい価値を創造する革新的チャレンジをしたい! 0→1を生み出し、世の中を変えるチカラになりたい! という志と覚悟が込められています。

Vision

これからも、世の中を変えるチャレンジを次々と。

世の中を変える、ゼロから変える、 私たちのミッションストーリーは、これからも続いていきます。 企業が、社会が、抱える問題を根本から解決する、 オンリーワン&ナンバーワンの製品づくりにゴールはありません。 めざすのは、Mission Story-100の完遂。 革新のものづくりで社会貢献を果たす、 ソリューションカンパニーであり続けることです。

試食会受付中

まずは、世界最高峰の冷凍技術を、 貴社の食材、商品で実際に試してみてください。 ※お申込みはTEL/FAXにてお受けいたします。





株式会社ゼロカラ

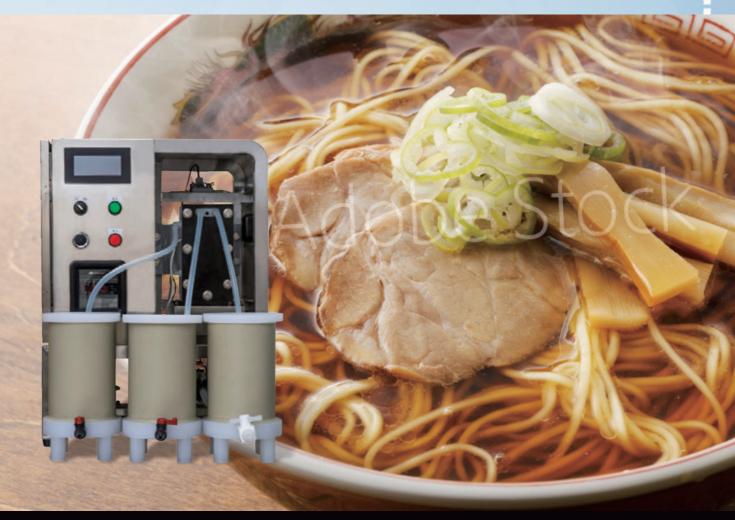
横浜営業所 〒230-0076 神奈川県横浜市鶴見区馬場4-24-13 TEL:045-717-6952 FAX:045-717-6593

https://zerokara.wixsite.com/zerokarasite/



食べられないを、食べられるに。

ナトリウム除去装置 ZERO-S3



減塩法に革新を。治療食に感動を。

減塩された治療食は美味しくない。美味しくないから日々の楽しみもなくなる…等々。 病院や介護施設などの食事へのイメージは、マイナス面が目立ちます。 この問題への一つの解答、それが『ナトリウム除去装置「ZERO-S3」』です。

ZERO-S3は、あらゆる調味料の減塩が可能で、

特殊なフィルターと繊細な電圧コントロールにより、特定分子のナトリウムのみを、

約70%除去します。うま味成分のアミノ酸は、そのまま残るので、

除去後の美味しさが、ほぼ変わりません。

つまり塩分カットではなく、ナトリウムカットするのが大きな特徴です。

治療食に感動を。

そして患者様や入居者様に食べる楽しみを贈りたい! それが私たちの願いです。

また、「健康食」をコンセプトにする、

レストラン、惣菜店、弁当店、

食材の通信販売会社などでの活用も想定しています。

好きなものを食べられる幸せに満たされる食卓… それがこれ一台で叶います。

少々大げさな言い方かもしれませんが、

7FRO-S3が、ニッポンをハッピーにする!

そしてニッポンに活力を与える!

そのくらいの未来を私たちは思い描いています。



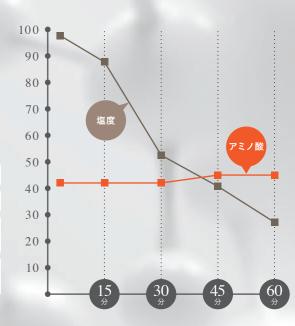
● 1 うま味を逃さない!

平均70%のナトリウム成分がカットされますが、 うま味成分であるアミノ酸の数値は 一切下がることはありません。



ナトリウム除去装置ZERO-S3

寸法(mm)	D:420 W:400 H:610
重量	34kg
電源	AC100V 単相50/60Hz
標準脱塩機能	500mi (AC-220-550使用時)



● 2 あらゆる調味料の減塩が可能!

醤油、出汁、コンソメなど、 あらゆる液体調味料の減塩ができます。 今、お使いの調味料を 装置にセットするだけです。



◆ 3 差別化の武器になる!

