

《yahooニュース(1月10日)》

日本電産シンポの商品を提案できる記事が掲載されていまして情報をご案内致します。販売活動にお使い頂ければ幸いです。

## [記事]

○食材の味を引き立てる『水塩』

[内容]

しょうゆが日本に普及する前、一般に用いられていた調味料を『水塩』と言います。阪神百貨店梅田本店で人気を集める松前屋「昆布の水塩」は、この水塩に昆布のうまみ成分を加えたもの。

米国などで日本食ブームに火がつき、手軽に下ごしらえができる調味料をと考えたのが商品開発のきっかけ。ニューヨークの日本料理店などで徐々に評判が広がっており阪神百貨店梅田本店では1ヶ月に150本以上と好調な売れ行きをみせている。

商品ラインアップは塩分濃度に差をつけた15%、17%、25%の3種類。スプレーボトル型で食材にまんべんなくかけられ、水の分子を小さくしたクラスター水を使い食材に染みやすくした。



タイ・インドネシア・中国・アメリカ向け  
調味料の  
製造開発が進んでいます！

[ご提案先] …調味料メーカー、容器メーカー



[ご提案商品]



塩分濃度の管理に

**濃度計**

(PALシリーズ)

容器の厚さ測定に

**厚さ計**

(7200FHシリーズ)



日本電産シンポ株式会社

問合せ先 お客様サービスセンター 計測担当セクション  
TEL:0570-03-8611 FAX:075-958-1297