

# 地球の自然と生態系が育んだ ミネラル豊かな 「いのちの塩」をお届け！

キパワー

昭和45年創業のキパワー（渋谷区渋谷、上田秀夫社長、03・3400・0595）は、理想的な成分バランスをもつ「キパワーソルト」開発で注目を集める製塩会社である。昭和46年に塩田が全て廃止されて専売制へ移行した結果、今も日本で流通する食塩は、メキシコやオーストラリアから大規模塩田産の塩を輸入し、日本の海水に溶かして再結晶させた「再製塩」、または、日本が開発したイオン交換膜製の「精製塩」が、大半を占めている。これらの塩は、99%以上が塩化ナトリウムであり、人体に欠かせないミネラルがほとんど含まれていない。

上田社長は、日本人の健康と食文化を守るためには、昔から大切にされてきたミネラル分を豊富に含む天然塩が不可欠と考え続け、塩の販売が自由化された平成14年を待って、韓国の塩工場と塩田を買収し一貫した塩の生産体制をつくり上げた。干潟の塩田で、太陽と風だけで水分を蒸発させてつくる昔ながらの天日塩を、特許取得の独自製法「高温焼成」で有害物質を除去して製品化したのが「キ



自社韓国塩田

パワーソルト」である。「焼き」の行程を加えることで体内に吸収されやすい微細な粒子になり、天然の

無機塩類を抱えこんで「還元力」が高まる。「還元力」とは、酸化された不安定な電子バランスを元に戻そうとする働きを指し、「キパワーソルト」は還元力マイナス150mv以上という高い数値を示す。自然のままのミネラルが15〜20%も含まれた、世界でも有数の高品質な塩田塩を原料とした、話題沸騰の“ヘルシーな塩”を、醤油、味噌など調味料を始め様々な食品にお試しいただきたい。

詳しくはホームページにて  
(<http://www.qipower.co.jp>)  
(E-Mail: [info@qipower.co.jp](mailto:info@qipower.co.jp))  
キパワー 小林宛



「キパワーソルト」シリーズ

業務用



塩田焼成塩

塩田熟成塩

塩田結晶塩