

国内で流通する 170 の塩商品の 分析データが 1 冊に 「市販食用塩データブック 2024 年版」 発売

公益財団法人塩事業センター(所在地：東京都品川区、理事長：津田 健)は、日本国内で流通する 170 の塩商品の分析データをまとめた『市販食用塩データブック 2024 年版』を 2024 年 3 月に発売しました。

塩事業センターでは、日本国内で市販されている食用塩の品質、特徴を把握することを目的として、1997 年より市販食用塩の品質調査を実施しており、調査結果については、書籍(『市販食用塩データブック 2019 年版』)や学会での発表、論文投稿により公開してきました。

このたび、商品ラインナップを一新し、新たに『市販食用塩データブック 2024 年版』を発売しました。本書では、2019 年版に引き続き、商品の特徴がわかりやすいように、商品を原材料や製造方法別にまとめ、主成分の分析データをレーダーチャートで表しました。また、塩の品質やつくり方について詳しくまとめた「解説編」も掲載しています。

現在、塩は多種多様な商品が販売されていますが、この書籍ではそれぞれの商品について、パッケージや粒の形がわかる拡大写真や成分の分析データもあわせて掲載しており、塩を選ぶとき、塩を使うときなどにお役立ちいただける内容になっています。研究者や食品・飲料業界の方だけでなく、塩に興味がある全ての方にお勧めする一冊です。

なお、購入の際は、塩事業センターの Web サイト(<https://www.shiojigyo.com/study/publication/>)をご確認ください。



表紙



商品データ例

概要

| | |
|-----|---|
| 名称 | 市販食用塩データブック 2024 年版 |
| 価格 | 税込 6,600 円（本体 6,000 円） |
| 寸法 | B5 判、本文 197 頁、重さ約 680 g |
| 発行日 | 2024 年 3 月発行 |
| 編者 | 公益財団法人塩事業センター |
| 発行所 | 株式会社成山堂書店 |
| 購入先 | 塩事業センターの Web サイトをご確認ください https://www.shiojigyo.com/study/publication/ |

目次（抜粋）

I. 解説編

塩の品質（成分、結晶形と物性、添加物）

製塩方法（日本における製塩の歴史、海水を原材料とした製塩方法、天日塩・岩塩・湖塩を原材料とした製塩方法、その他の製塩方法）

II. 商品データ編

調査方法（商品収集および収載商品、調査項目と測定方法）

商品の分類

商品データ（商品データシートの見方、原材料・製塩方法によるレーダーチャートの特徴、一般商品、添加物使用商品）

III. 参考文献

IV. 索引