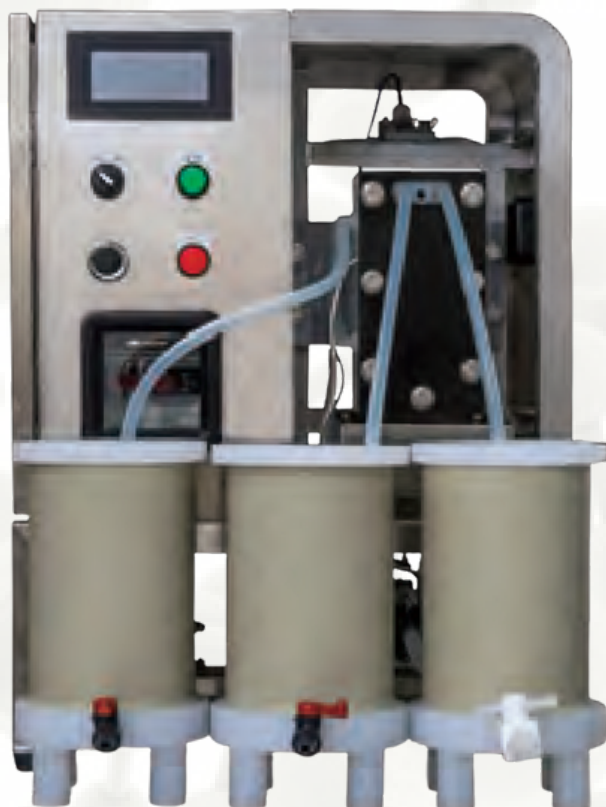


食べられないを、 食べられる！に。

ナトリウム除去装置
ZERO-S3



 **ZERO**KARA

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。
この問題へのゼロカラの解答、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…
それがこの1台でかないます。

少々大げさな言い方かもしれませんが、
ZERO-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。



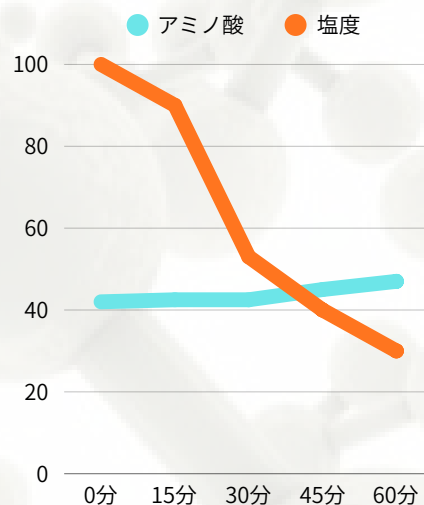
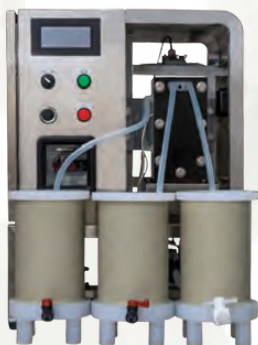
塩分
70%
CUT

ナトリウム除去装置ZERO-S3

参考能力	1L/90min
寸法(mm)	D:400 W:500 H:600
重量	48kg
電源	AC10V
消費電力	約500W
使用上限温度	40°C

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。



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

国内でナトリウム除去装置を導入している企業や施設は、まだごくわずか。

他社との差別化にもなり、そして何より「食事」の美味しさがお客様の満足度を高めます。



Office

Office : 〒223-0058 神奈川県横浜市港北区新吉田東3-31-11

Test Kitchen

横浜テストキッチン	〒223-0058	神奈川県横浜市港北区新吉田東3-31-11
羽田テストキッチン	〒146-0093	東京都大田区矢口1-7-4 ビラフォレスト武蔵新田
山口テストキッチン	〒747-1232	山口県防府市大字台道2909-1
北九州凍結LABO	〒802-0081	福岡県北九州市小倉北区紺屋町2-13 旦過1F-C

株式会社ゼロカラ 資料ページはこちら

<https://zerokarainc.notion.site/17d5e518b15d80788f73ce030ce291f3>



株式会社ゼロカラ ホームページはこちら

<https://zerokarainc.com>

