

塩を摂る事は体に悪いことだと思いませんか、塩分だけを摂取することが体に良くないのです。「ぬちまーす」は海から水分だけを引いた海のミネラルを含んだ「体が海になる塩」の販売を行っている会社です。



商品



会社 上空空撮



果報パンタ



製塩室



製塩室に降り積もった塩

得意とする技術・製品・加工内容

細かい霧を発生させ塩をつくる製塩法「常温瞬間空中結晶製塩法」で製造しており、温風を当て水分だけが蒸発し、海水に溶けていた塩分・にがり（塩分以外のミネラル）がすべて空中で結晶化。まっ白な塩が雪のように降り積もります。一般的な食塩よりも塩分が25%も低く、ミネラルが21種類含まれて、不足しがちな「マグネシウム」は、一般の食塩の200倍含まれており、食事でミネラルをバランスよく摂ることができます。

当社の特徴・主要な生産設備

■主要取引企業（業界）：

うるま市学校給食センター（無償提供）
伊那食品工業（株）、県内企業、県外企業他

企業概要

《対応可能な業務》

- ☐ 受注対応
☒ 原材料の供給

株式会社ぬちまーす

- 資本金：21,000万円 ■従業員数：49名 ■設立年度：1997年
■住 所：沖縄県うるま市与那城宮城2768
■電 話：098-983-1111 ■FAX：098-983-1112
■代表者：代表取締役社長 高安 正勝
■連絡担当者及び（部署）：具志堅・末吉（営業部）
■メール：eigyou@nutima-su.jp ■ホームページ：www.nuchima-su.co.jp