

アブドゥールの石けんの製造方法



石けんは主に「けん化法」と「中和法」の2通りの製造方法があります。中和法は最初の段階で油脂を脂肪酸とグリセリン（保湿成分）に分解し、脂肪酸と炭酸ソーダを連続的に乳化、中和させる方法です。安価な炭酸ソーダを使用し、短時間で石けんを製造できるため大量生産が可能であり、非常に合理的な方法といえます。したがって数多くの石けんはこの中和法で作られています。

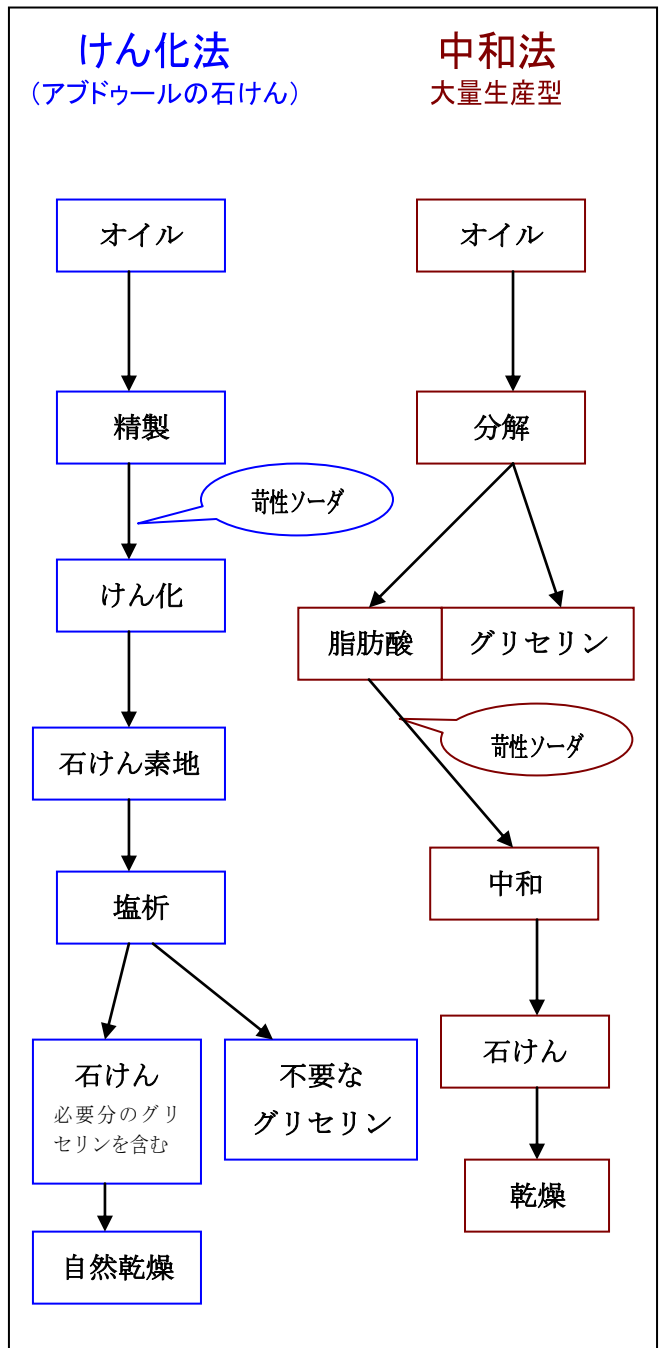
けん化法は油を精製した後、けん化釜を用い、油脂を苛性ソーダを混ぜて煮込みます（煮沸けん化）。けん化が終了するころにはのり状の石けん、つまり素地が出来上がります。ここで高温のまま食塩を少しずつ加え、一定の濃度に達すると石けんはのり状のまま上層に、塩水は不必要分のグリセリン、食塩、不純物と共に下層へ2層に分離します。これを塩析といいます。塩析を行うことで不要なグリセリンを取り除き、必要分のグリセリン（保湿成分）を残すので、使用後につっぱり感のない石けんが出来上がります。

「アブドゥールの石けん」はけん化法を用い煮込みに3日間、塩析が終了した石けんを大きな枠に流し込み半乾燥させ人の手によって切り分けられます。また、肌への刺激が強い苛性ソーダの残留物をより少なくするため、さらに1年以上自然乾燥させます。だから外側は飴色、内側は鮮やかなグリーンをした不思議な石けんになるのです。

「アブドゥールの石けん」は1495年の創業以来505年にわたり、同じ製法（けん化法による手作り）にこだわり、いまに受け継がれています。



石けんの製造工程



アーチ・オブ・ヨーロッパ
品質と技術のプラチナ賞
フランクフルト 2003



品質管理家の賞典
ジュネーブ 2002



ヨーロッパアワード
パリ 2001