

福島県 × BEAMS タイアップ発信プロジェクト「ふくしまものまっぷ」第25弾 温泉水を煮詰めて作る伝統の山塩、会津山塩をBEAMS JAPANで販売

株式会社ビームス（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：設楽洋）が日本の魅力を発信するBEAMS JAPAN（ビームス ジャパン）は、福島県と共同で県の魅力を発信するプロジェクト「ふくしまものまっぷ」第25弾として、福島県大塩裏磐梯温泉で作られる山塩を販売します。



ふくしまものまっぷ

会津山塩 2021年1月25日(月)～

平安時代から温泉を使った山塩作りが盛んに行われていた福島県の大塩裏磐梯温泉では、一度途絶えた山塩作りの伝統を2007年より復活させ、今では村の特産品として年間4トンを生産しています。温泉水を煮詰めて作る伝統的な生産工程は一貫して手作業によるもので、海塩とは風味の異なる、甘くまろやかな山塩ができあがります。この度 BEAMS JAPANでは、会津の山塩をご自宅でお楽しみいただける商品を揃えました。ぜひご堪能ください。

■ 「ふくしまの会津山塩」実施概要

- 開始日 2021年1月25日（月）～
- 店舗 BEAMS JAPAN 1F
住所：東京都新宿区新宿3-32-6 TEL：03-5368-7300
営業時間：12:00～19:00（当面の間、営業時間を短縮しています）
ビームス公式オンラインショップ（数日以内に掲載予定）
URL：www.beams.co.jp
- 内容
 1. BEAMS JAPANバイヤーが選ぶ「ふくしまの会津山塩」（会津山塩と加工商品）の販売・PR
 2. 「ふくしままっぷ」を描いた寄藤文平さんが表紙を描き下ろし、新たに制作したパンフレットの配布
 3. 福島県総合情報誌「ふくしままっぷ」（日本語版・英語版）の配布

【報道関係のお問合せ先】

株式会社ビームス 広報担当：原田、木下
harada.kentaro@beams.jp / kinoshita@beams.co.jp

- パンフレット表紙
(寄藤文平さん描き下ろし)



- 販売商品



会津山塩企業組合（福島県北塩原村）

左から：会津山塩 挽きたてミル 1,200円（税抜）／会津山塩 挽きたて30g袋 500円（税抜）／
会津山塩 30g袋 400円（税抜）／会津山塩 お土産ラーメン3食入り 1,240円（税抜）

- 「ふくしまものまっぷ」について

2018年1月より継続中の「ふくしまものまっぷ」はBEAMS JAPANと福島県が共同で福島県の「モノ・コト・ヒト」の魅力をお届けするプロジェクトです。BEAMS JAPANのバイヤーが福島県総合情報誌「ふくしままっぷ」に着想を得て、復興に向けてBEAMS JAPANの企画力や発信力で力になりたいと考え、セレクトショップならではの観点でモノとその周りのコトやヒトに注目する「ふくしまものまっぷ」の企画が誕生しました。毎月新たな商品を特集しBEAMS JAPAN（新宿）の店頭と公式オンラインショップ（一部商品除く）で販売すると同時に、「ふくしままっぷ」を描いた寄藤文平さんが表紙を描き下ろす「ふくしまものまっぷ」も毎回新たに発行されます。

【報道関係のお問合せ先】

株式会社ビームス 広報担当：原田、木下

harada.kentaro@beams.jp / kinoshita@beams.co.jp