



お料理初心者でも使いやすい！さらさら小粒でパパッと味付け

あましお

「天塩さらさら」 9月6日(月)より西日本限定で販売開始

塩カドのないまろやかな味わいの塩。あましおちゃんオリジナルパッケージで登場！

株式会社天塩(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:鈴木 恵)は、2021年9月6日(月)に、お料理初心者でも使いやすい、さらさら小粒の塩「天塩さらさら」を西日本のスーパーなどで販売開始します。環境にやさしい天日塩からできた塩で、塩カドのないまろやかな味わいが特長です。容器に移し替えず袋のまま使えるチャック付き袋で、パッケージデザインには、絵本作家としても活躍する100%ORANGEさんが手掛けた赤穂の天塩オリジナルキャラクター塩の精「あましおちゃん」を採用しています。



商品名	容量/容器	価格
あましお 天塩さらさら	300g チャック付き袋	259円(税込)

<開発背景>

(公財)塩事業センターが、全国の2人以上の一般世帯2,500世帯に行った調査では、一番多く購入されている塩の性質は「さらさら」が6割という結果が出ています。また、特に20代~30代が購入する際に重視するポイントは、「塩の味」と「容量・容器の形状・パッケージデザイン」であることが調査結果から明らかになりました。*

上記現状から、料理初心者をはじめ幅広い世代に使っていただけるよう、さらさら小粒で使いやすく、まろやかな味わいの塩で、使いやすく親しみやすいパッケージの商品開発を目指しました。

* (公財)塩事業センター「家庭用塩の消費実態に関する調査」(平成 29 年版)

おすすめメニュー

キッチンで使いやすい、さらさら小粒の結晶なので、素早く味付けする料理の振り塩におすすめです。さらさらで使いやすく、料理全体に程よい塩味が広がります。油料理との相性も抜群！

- チャーハンの味付け
- 焼き鳥の味付け
- 焼き魚の振り塩
- フライドポテト
- 野菜炒め
- フレーバーソルトづくりに
- 製菓・製パンに





〈商品特長〉



【300gチャック付き平袋】

あましお

「天塩さらさら」

にがりを含む「赤穂の天塩」シリーズです。

1. さらさら小粒使いやすい塩。

チャーハンの味付けや焼き鳥、フライドポテトにもおすすめ

使いやすいさらさら小粒の塩。溶けやすく素早く料理全体に味付けができるので、炒め物や焼き物、揚げ物の振り塩におすすめです。

2. コクとまろやかな味わいが楽しめる塩

にがりを含むので塩カドの無い、まろやかな味わいで後味にコクが感じられます。料理に使うと、味わいに奥行きを与えます。

てんびん

3. 環境にやさしい天日塩を使用

海水を太陽と風のエネルギーで結晶させるため、環境にやさしい原料です。本品の原料は、人の居住が制限された世界自然遺産の海域にある、西オーストラリアのシャークベイでできた天日塩を使用しています。

4. パッケージデザインは、赤穂の天塩オリジナルキャラクター「あましおちゃん」を採用

絵本作家としても活躍する 100%ORANGEさんが手がけた塩の精「あましおちゃん」(赤穂の天塩オリジナルキャラクター)を採用

5. 使いやすいチャック付き袋

キッチンでも、容器に移し替えずに袋のまま使える、チャック付きの袋です。



【シャークベイ塩田】

あましおちゃんプロフィール

日本遺産にも認定された「塩の国」、播州赤穂で生まれた塩の精。ほんのり甘くて、素材の味を引き出す天塩のことが大好き。“にがり”を差す「差塩製法(さしおせいほう)」を習得し、塩作りの腕前は職人レベル！

■あましおちゃんプロフィール

- ・身長：71.1cm/体重：5.0kg
- ・性格：普段はそっけないけど、実はやさしい。
- ・趣味：料理

公式サイト：<https://www.amashio.co.jp/amashiochan/>

公式Twitter：https://twitter.com/ako_amashio



〈商品画像素材URL〉

<https://www.amashio.co.jp/dl/amashio-sarasara-300/>

〈株式会社天塩について〉

社名：株式会社天塩
本社所在地：東京都新宿区百人町2-24-9 アマシオビル
ホームページ：<https://www.amashio.co.jp/>

〈お客様からの商品に関するお問い合わせ〉

株式会社天塩 03-3371-1521 (代)