

“ふわっ”と溶けて素早く広がる 小粒のまろやか粗塩  
あこ あましお  
「赤穂の天塩 ふわり」 9月6日(月)より販売開始

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、小粒でふわっと溶けやすく、料理全体に素早く広がり使いやすい粗塩「赤穂の天塩 ふわり」を、全国のスーパーなどで販売開始します。

本品は、播州赤穂に伝わる差塩(さしじお)製法を活かした、塩カドのないまろやかな味わいの商品です。溶解・付着性に優れ、にがりを含んだしっとりとした塩なので料理全般に使い、浅漬けなどの発酵食品を作る方に適しています。



商品名	容量/容器	価格
あこ 赤穂の天塩 ふわり	400g ポリ袋	226円(税込)

おすすめ調理例

● 塩むすびに



にがりを含んだ粗塩なので、塩カドの無いまろやかな味わいが米の旨みを引き立てます。

● 浅漬け・焼き魚に



浅漬けは浸透力・発酵促進効果でしっかり漬かって美味しさアップ。焼き魚に使うと皮を保護して旨みを閉じ込めます。



● パスタを茹でるときに



しっとりした塩なので、「塩ひとつまみ」も摘みやすく、料理全般に使えます。複雑で奥深い味わいが楽しめる、普段使いの塩です。



## 〈商品特長〉



あこう あましお

## 「赤穂の天塩 ふわり」

### 1. ふわっと溶ける まろやか粗塩

溶解・付着性に優れているしっとりとした塩なので、手早く料理したい方に適しています。塩カドの無い、まろやかな塩味で料理に奥行きを与えます。

### 2. にがりを含んだ粗塩で、料理全般、塩むすび・浅漬け・焼き魚などにぴったり

海の成分である、にがり含んだ粗塩なので、食材に密着しやすく、浸透力・発酵促進に優れ、複雑で豊かな味わいを醸し出します。

### 3. 普段使いできるコスパの良い塩

400g 226円(税込) なので毎日使っても安心の価格。しっとりとした塩なので「塩ひとつまみ」が掴みやすく、調理に使いやすい塩です。



### 4. ECOで清浄性の高い天日塩を使用

天日塩は海水を太陽と風のエネルギーで結晶させるため、ECOな原料です。人の居住が制限された西オーストラリアのシャークベイの海水からできた天日塩を原料に使用しています。

### 5. 江戸時代から赤穂に伝わる「差塩（さしじお）製法」

海水を濃縮し、塩を採った後に残る液体がにがりです。にがりを塩に差し戻す製法（差塩製法）で製造しています。

## 赤穂と塩の関係

穏やかな瀬戸内海と乾いた土壌、晴天に恵まれた兵庫県赤穂市は、昔から塩作りが盛んにおこなわれてきました。江戸時代初期には塩作りが産業化され、赤穂で完成した大規模な入浜式塩田は瀬戸内海沿岸に伝えられ、約400年に渡って日本の塩作りを支えました。

江戸時代、赤穂では清流 千種川（ちくさがわ）を挟んで東西に塩田が広がり、東浜は江戸や東日本に、西浜は上方に流通し、日本の多様な和食文化に大きな影響を与えました。その結果、司馬江漢も書いているように「赤穂塩日本第一也」の評価を得て、赤穂に莫大な富をもたらしました。赤穂における塩の生産量は現在も国内の約2割を占めています。

2019年、塩作りを通して育まれた歴史文化・伝統を含めたストーリーが、「日本第一」の塩を産したまち 播州赤穂として、日本遺産に認定されました。



## 〈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/>  
公式Twitter： [https://twitter.com/ako\\_amashio](https://twitter.com/ako_amashio)

「赤穂の天塩ふわり」データダウンロード用QRコード

商品画像素材URL：  
<https://www.amashio.co.jp/dl/fuwari-400/>

## 〈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)