

【国産】日本遺産に認定された「日本第一」の塩を産したまち 播州赤穂の海水を
平釜でゆっくり育てた大粒でプレミアムな粗塩

あこう あましお
「赤穂の天塩プレミアム」 3月1日(火)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、2022年3月1日(火)に「赤穂の天塩プレミアム」を全国の百貨店、スーパー、オンライン通販にて販売開始します。

本品は、約50年 販売を続ける「赤穂の天塩」のプレミアム品です。日本遺産「日本第一」の塩を産したまち播州赤穂の海水を昔ながらの平釜でゆっくり育てた大粒の塩で、ステーキや刺身のつけ塩、サラダの振り塩として使うとゆっくり溶けて、コクと海の旨みが感じられます。赤穂の塩というストーリーを含んでいるのでお土産やギフトに最適です。また、SDGsに配慮し、本品の売上の一部を「海



商品名	容量/容器	価格
あこう あましお 赤穂の天塩プレミアム	200g チャック付き袋 (化粧箱入り)	810円(税込)

昔ながらの平釜で時間をかけたこだわり製法

本品は、瀬戸内の穏やかな太陽を浴びた赤穂の海水を使い、江戸時代に播州赤穂でも使われていた平釜で約半日炊き上げ、大粒の塩に育てています。



食のプロも認めた、コク・旨味・複雑な味わい

服部栄養料理研究会による調査では、レギュラー品の「赤穂の天塩」と比較し、塩が持つコク・旨み・複雑な味わいについて高い評価を頂きました。決して塩辛いだけでない、まろやかで海水が持つ複雑な旨みが絡み合うことで、料理に奥行きを出します。



“特別感を感じる大粒の結晶”でお土産やギフトにおすすめ

ふわっとした大粒の塩なので、お土産やギフトに最適な化粧箱入りです。

瀬戸内・赤穂を代表する特産物の塩なので、地域のストーリーを大切にするギフトとして。塩は賞味期限が無いため渡しやすいため、プレゼントに最適です。



SDGs・環境に配慮した商品

塩を製造するグループ企業の赤穂化成株式会社は本品を通して、SDGsに根ざした生産に取り組みます。製造の一部に太陽光エネルギーを使用し、塩の輸送にはECO輸送を実施（エコレール取組企業に認定）しています。

また、売上の一部を「海の環境を守る赤穂市の活動」に寄付いたします。



「赤穂の天塩プレミアム」商品特長 まとめ



播州赤穂

あこつ あましお

「赤穂の天塩プレミアム」

塩のまち播州赤穂の海水を平釜でゆっくり育てた大粒のプレミアム国産塩。

- ①ステーキや刺身もつけ塩、サラダの振り塩として使うと、ゆっくり溶けてコクと海の複雑な旨みを感じられます。
- ②日本遺産に認定された「日本第一」の塩を産したまち播州赤穂。瀬戸内の穏やかな太陽を浴びた赤穂の海水を使っています。
- ③昔ながらの平釜で時間をかけ、じっくり結晶を育てた大粒の塩。
- ④化粧箱入りでお土産やギフトに適しています。
- ⑤SDGs 配慮商品
(海の環境を守る赤穂市の活動に売り上げの一部を寄付します)。



〈商品に関するURL〉

<https://www.amashio.co.jp/pr/amashio-premium/>



〈商品画像素材URL〉

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

〈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

〈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)