

SDGsに貢献できる、サラサラ小粒塩
海と太陽の塩 9月20日（火）販売開始

～売上の一部を「海の環境を守る赤穂市の活動」に寄付～

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9月20日（火）に、CO₂排出量の少ない天日塩を使用したSDGsに貢献できる塩「海と太陽の塩」をスーパーなどで販売開始します。本品はオーストラリアのシャークベイ塩田で、力強い太陽と風力で約2年かけて結晶された天日塩を使用しています。サラサラ小粒で振りやすく、イタリアン・フレンチなどの西洋の料理や焼き魚などの和食のほか、フレーバーソルト作り、卓上でふり塩にも適しています。

本品の売上の一部は「海の環境を守る赤穂市の活動」へ寄付いたします。



商品名	内容量/容器	価格
海と太陽の塩	300g チャック付クラフト袋	324円(税込)

脱炭素社会を目指した取り組み

国連のSDGs（持続可能な開発目標）の目標13は「気候変動に具体的な対策を」です。昨年の国連気候変動枠組条約第26回締約国会議（COP26）でも、CO₂等の温室効果ガス削減に向けた更なる取り組みが求められています。

そこで自然エネルギーである太陽熱と風力で時間をかけて結晶した天日塩を使用し、製造工程では石炭を使わず、設備を動かすための電気と乾燥工程で液化天然ガス（LNG）を使用した塩を開発しました。海水には塩分が約3%含まれており、通常、海塩では海水を濃縮する工程（せんごう）で多くの熱エネルギーや電気エネルギーが使われます。天日塩は海水の濃縮工程で太陽熱と風力といった自然エネルギーだけで塩の結晶を析出させるため、結晶工程でCO₂を殆ど排出しません。

『海と太陽の塩』で使用されている天日塩とは

本品で使用している天日塩は、人の居住が制限された世界自然遺産の海域にある、オーストラリアのシャークベイ塩田で作られています。太陽の光を浴びた美しい海水は、約70平方キロメートルの広大な塩田に引き込まれ、**力強い太陽と風力で約2年かけて濃縮されます。**

【シャークベイ塩田での工程】



商品特長



「海と太陽の塩」はSDGsに貢献できる塩です。

①CO₂排出量の少ない素材「天日塩」使用

②サラサラ小粒で使いやすく、にがりを含むため、まろやかで奥行きのある味わい
イタリアン・フレンチなどの西洋料理や焼き魚などの和食、フレーバーソルト作りにも
適しています。オシャレな容器に詰め替えると、卓上のふり塩にも適しています。
まろやかな塩味で料理に奥行きを与えます。

③紙マークを表示したクラフト袋を採用
紙素材を使用することでプラスチックを削減。



④繰り返し再封できる、チャック付き容器
キッチンで専用容器に移し替えなくても使えます。

⑤売上の一部を「海の環境を守る赤穂市の活動」に寄付します。



〈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)



〈商品画像素材URL〉

<https://www.amashio.co.jp/dl/umi-to-taiyou-no-shio-300/>