

かけるだけで肉が秒でなくなるスパイス塩 忠臣蔵の四十七士をイメージした【四十七味】 3月1日（土）より全国発売開始

赤穂の天塩を販売する株式会社天塩(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:鈴木 恵)は、忠臣蔵で知られる赤穂義士こと「四十七士」をイメージしたスパイス塩【四十七味】を3月1日（土）より全国で発売開始します。

本品は2024年9月から兵庫県赤穂市周辺だけで主にお土産物として販売しておりましたが、その味を試した各取引先からの評価が高く、全国のスーパー・量販店でも販売することになりました。



開発の背景

■ きっかけはダジャレから

弊社の主力商品「赤穂の天塩」の製造地である兵庫県赤穂市は、忠臣蔵で知られる四十七士（赤穂義士）ゆかりの地です。2023年のコロナ禍により観光客が減少する中、地域の魅力を発信するため、新たな商品開発を進めていました。

調味料の企画担当者が、赤穂の海水を使った塩をベースにした調味料を模索していたところ、「赤穂」と「七味」の言葉に注目しました。「七味」の語感が「四十七士（シジュウシチシ）」に似ていることから、日本遺産に認定されている「塩のまち」と「忠臣蔵のまち」をつなぐ赤穂ならではの名物が作れるのではないかと考えました。そこで、七味唐辛子を基に、47種類の調味料をブレンドした「スパイス塩」の開発をスタートしました。

■ 表示面積との闘い

開発が進む中で大きな課題となったのが、47種類の調味料の原材料表示。和の素材だけでは47種類には届かず、キャンプブームで人気があったスパイス塩を参考にしました。そこで、和の素材だけでなく、多様なスパイスを組み合わせることで、エスニックな風味を持たせた独自の味わいを実現しました。しかし、その結果、原材料の数が増えすぎ、商品のラベルデザインは原材料表示だけで埋まるという事態になりました。

開発担当者は食品表示のルールを熟読し、省略可能な表記方法を駆使することで、商品パッケージのデザインと情報の両立を実現しました。



四十七味の特長

1. 七味が進化！47種類の味のハーモニー

七味唐辛子をベースに47種類の塩、スパイス、ハーブ等をブレンド。和と洋が絶妙に絡み合い、奥深い味わいを楽しめます。塩は、赤穂の海水を炊き詰めたこだわりの平釜塩を使用しています。肉・魚・サラダなど、さまざまな料理にマッチします。特に肉料理との相性が抜群です。



2. 食品素材へのこだわり

従来のスパイス塩の多くはアミノ酸などのうま味調味料を使用することが一般的ですが、本品は食品添加物を使用せず、食品素材だけで仕上げました。安心してお使いいただけます。

3. 播州赤穂を感じるデザイン

パッケージには、播州赤穂の象徴である「赤穂義士」をイメージした「だんだら模様」を採用。和の趣を基調としたモダンで洗練されたデザインに仕上げました。

商品概要

商品名	四十七味（しじゅうしちみ）	
発売日	2025年3月1日	
購入先	全国のスーパー・量販店	
容量・容器	47g・ビン入り	
標準小売価格	980円（税別）	
賞味期限	18ヶ月	
JANコード	4901291070207	
原材料名	食塩（国内製造）、ガーリック、胡椒、唐辛子、たん白加水分解物（大豆を含む）、チリミックススパイス、カレー粉、フライドガーリック、酵母エキス、フライドオニオン、オニオン、混合香辛料、花椒、ごま、パセリ、マジョラム、セロリー、けしの実、青さ	

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）

《本リリースに関するお問い合わせ》

天塩PR事務局 担当：マーケティング部 坂本

TEL : 0791-48-1737 FAX : 0791-48-8977 Email : rsakamoto@ako-kasei.co.jp