

**【新商品】熱海沖で獲れた「熱海塩」コラボ第1弾、
3月1日より熱海市内のラーメン店で「熱海塩らーめん」を提供**

2月27日にメディア向けお披露目会を開催

2023年2月22日

熱海塩事務局

熱海の「ソルト&ミート渚」（静岡県熱海市渚町）を運営する「熱海塩事務局」は、熱海沖の海水から製造した「熱海塩（あたましお）」の飲食店コラボ第1弾として、「らーめん しゅん」（熱海市銀座町）が3月1日から「熱海塩らーめん」の販売を開始することをお知らせいたします。



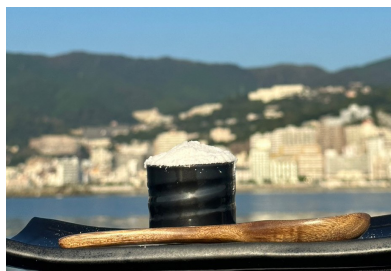
コラボ第1弾「らーめん しゅん」の「熱海塩らーめん」

■「熱海塩」開発の背景

2021年10月に塩で味わう焼肉店「ソルト&ミート渚」を、海まで徒歩1分の渚町に開業しました。代表の山崎信二郎は、東京・飯田橋で約20年前から現在に至るまで焼肉店を経営。趣味の釣りのために、熱海や伊豆には頻繁に訪れていました。「熱海の海の豊かさを伝えたい」と、熱海沖の新鮮な海水から作る塩で味わう焼肉店を考案し、海から近い渚町で「ソルト&ミート渚」を立ち上げました。

開業するや否や、週末3日間のみ営業にも関わらず、評判を聞きつけたお客さまで繁盛し、予約が取りづらい人気店になりました。メディアにも数多く取り上げられています。

「熱海塩」と名付けたこの自家製の塩は、熱海の来宮神社で祈祷して大切に扱っています。このありがたい熱海塩のご利益を多くの人にも伝えていきたいと、飲食店とのコラボをスタートしました。



熱海沖の海水から製造した「熱海塩」

■コラボ第1弾「らーめん しゅん」の「熱海塩らーめん」

熱海銀座商店街の裏路地にある「らーめん しゅん」は、2011年に熱海出身の木村俊一氏が開業したラーメン店で、伊豆みそや仙台みそを使った「みそらーめん」が人気の繁盛店です。

今回、「熱海の新しい名物ラーメンを作りたい」と、熱海塩と同店特製のスープを使った新メニュー「熱海塩らーめん」を考案いただきました。

潮の香りとおごだしの上品ですっきりとした味わいが特徴の熱海塩のスープ、たっぷりのワカメをのせた熱海ならではの当地ラーメンに仕上がりました。

販売期間：2023年3月1日（水）～

販売価格：1,300円（税込）

住所：静岡県熱海市銀座町7-11

営業時間：7時～10時、11時～16時 定休日：月曜日

【メディア向けお披露目会について】

コラボ第1弾商品の試食ならびに熱海塩のリリースにつきまして、メディア向けお披露目会を開催いたします。

ご参加いただける場合には、下記メールアドレス宛に【メディア名・お名前・人数】をお送りください。

開催日時：2023年2月27日（月） 13時～開始

開催場所：「らーめん しゅん」 熱海市銀座町7-11

申込アドレス（熱海塩事務局宛）：saltmeat1979@gmail.com

■「熱海塩」3つのポイント

1. 熱海沖の”神秘のトライアングル”から採取した海水で製造

熱海のパワースポットである「来宮神社」「伊豆山神社」「初木神社」を結んだ熱海沖のトライアングルから採取した新鮮な海水を丹念にろ過し、長時間かけて炊き上げて作り上げます。一度に作れる量が限られており、限定した店舗で限られた量のみ提供しております。

2. 心願成就を神社で祈祷してダルマ印の黄金のお守りに

熱海塩は、商売繁盛、縁結び、健康祈願、厄除けなど心願成就を祈って神社で祈祷しています。その熱海塩をダルマ印の黄金のお守りに入れており、身に付けてもらうだけでなく、ここぞという時に塩を舐めてもらうことでパワーが湧いてくるでしょう。「熱海塩のお守り」（1個 3,300円）として販売いたします。ご希望の方はホームページからお問い合わせください。



心願成就の「熱海塩のお守り」

3. 飲食店とのコラボについて

今後さらに、熱海市内の飲食店とコラボした熱海塩を使ったメニューの販売を計画しております。これまでに無かった熱海産の塩が、熱海のご当地メニューをさらに引き立てる役割を担います。

■リリース事業者概要

事業者名：熱海塩事務局（ソルト&ミート渚） 代表者：山崎信二郎

住所：静岡県熱海市渚町20-6 HP：<https://atami-sio.com>

【問い合わせ先】

熱海塩事務局（ソルト&ミート渚） 代表者：山崎信二郎

TEL：080-4141-4260 ※営業目的の電話はお控えください