

「グルメのための塩」シリーズ第2弾 天ぷら・刺身のつけ塩に！  
細かい塩粒が“ふわっと”ついて、旨みじんわり  
あまみ  
「天海のふわっとつけ塩」 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、「グルメのための塩」シリーズ第2弾、天ぷらや刺身に付けると素材の旨味をじんわり感じられる「天海のふわっとつけ塩」を全国のスーパーなどで販売開始します。



商品名	容量/容器	価格
<small>あまみ</small> 天海のふわっとつけ塩	80g スタンドパック	216円(税込)

本品は、高知県室戸沖に湧き上がる海洋深層水を伝統の平釜でじっくり炊き上げて結晶化した国産塩です。細かい塩なので塩味が素早く広がり刺身や天ぷらの油と相性がよく、海水のまろやかな塩味と豊かな後味が特長です。つけ塩として使用すると食材の旨味をじんわりと感じられます。

おすすめメニュー

●天ぷらのつけ塩に



天ぷらは食材の水分を減らし、ギュッと濃縮した旨みを楽しむ料理なので、塩で食べると素材の濃縮された味わいを楽しむことができます。

●白身魚の刺身やお寿司のつけ塩に



淡泊な味わいの白身魚の刺身や寿司をお塩で食べるのもおすすめで、薬味と一緒に食べると更に美味しく召し上がれます。

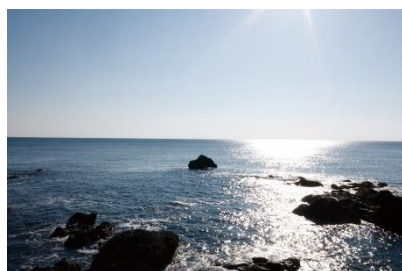
●お好みの素材と合わせて、フレーバソルトに



塩が細かいのでお好みの素材と合わせて、オリジナルフレーバソルトに。抹茶塩、山椒塩、唐辛子塩、ハーブソルト等々、料理に合わせてお楽しみいただけます。



〈商品特長〉



室戸の海

あまみ  
「天海のふわっとつけ塩」

国産塩「天海の塩」シリーズです。

**1. 細かい粒子の塩粒が天ぷら・刺身にふわっと付く**

ふわっと付くので、程よい塩加減が楽しめます。

**2. 油と相性がよく、海水のまろやかな塩味と豊かな後味が**

細かい粒が素早く溶け、まろやかな塩味が先に立ち、  
複雑で豊かな後味が天ぷらの旨みをじんわり感じさせます。

**3. 刺身や寿司も美味しくなる**

淡泊な味わいの白身魚の刺身や寿司をお塩で食べるのがおすすめです。

**4. 高知県室戸沖に湧き上がる海洋深層水からできた国産塩**

豊かな漁場として知られる室戸の海。世界を巡り、室戸の海域に湧き上がる  
海洋深層水からできた塩です。

**5. チャック付きで使いやすい**

キッチンでも食卓でも使いやすく、再封しやすいので使いやすい容器です。



「グルメのための塩」シリーズの第1弾

あまみ  
肉を美味しく食べるための塩「天海のカリッとふり塩」



じっくりと時間をかけて結晶した大粒塩の  
“カリッ”とした食感と、まろやかな塩味がお肉の味を引き立てる

高知県室戸沖に湧き上がる海洋深層水を使用し、料理の  
味を深める“にがり”を含んでいます。平釜でじっくりと時間をか  
けて仕上げた厳選大粒の塩は、ゆっくり溶けるので舌にやさし  
く、口当たりまろやかな味がお肉の旨味を引き立てます。

“カリッ”とした食感が心地よく、ステーキや焼き肉、バーベキュー  
などの味付けや“付け塩”としてアクセントにおすすめです。  
食卓などで好みの味付けに調整する時にふりやすい卓上タイ  
プと、保存に便利なチャック付きタイプで展開中です。



●天海のカリッとふり塩 80g瓶

<https://www.amashio.co.jp/products/shio/shinsousuishio/karitto-furijio-80g/>

●天海のカリッとふり塩 スタンドバック

<https://www.amashio.co.jp/products/shio/shinsousuishio/karitto-furijio-130sp/>

〈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)

〈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/amami-fuwatto-tsukeshio/>