

## 塩メーカーが本気で作った「天塩の塩あめ」に新フレーバー登場 女性に人気の「りんご酢味」3月1日（土）より発売開始 ～春先の暑さ対策に、塩分補給とりんご酢の爽快感をプラス～

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、「天塩の塩あめ」シリーズの新フレーバー「天塩の塩あめりんご酢味」を、2025年3月1日（土）より全国で発売いたします。

「天塩の塩あめ」は「塩メーカーだからこそ作れる、本格的な塩あめ」をコンセプトに開発しており、新フレーバーではりんご酢を採用。暑さ対策のための塩分補給を、美味しく手軽にできる商品として、りんご酢のさっぱりとした味わいに仕上げました。



### 開発の背景

当社はこれまで、暑い季節の塩分補給をサポートする「天塩の塩あめ」を展開してきました。今回は「天塩の塩あめ」の新フレーバーとして、りんご酢を使用した塩あめを開発しました。りんご酢は、甘み・酸味・塩気のバランスがよく、さっぱりとした後味が特徴です。食欲が落ちやすい時期にも取り入れやすい爽やかな風味で、塩分補給をサポートします。

### 「天塩の塩あめ」とは

「天塩の塩あめ」は、塩の専門メーカーのノウハウを生かして、塩分補給を美味しく手軽に行っていただくために開発した商品です。暑さ対策をサポートする“塩メーカーが作る 塩メーカーにしかできない塩あめ”をコンセプトにしています。

#### ■天塩の塩あめ りんご酢味商品特徴

##### ①大粒の天日塩で「塩」を体感

「赤穂の天塩」の原料である大粒の天日塩を使用し、飴を舐めると塩の粒感を楽しめる体感型塩あめです。

##### ②変化する味

大粒天日塩を使用することで、最初は甘く、徐々に塩味に変化する甘さと塩味のグラデーションを楽しめます。

##### ③りんご酢の爽やかな風味

りんご酢ならではの程良い酸味が、暑い季節にぴったりのさっぱりとした後味を生み出します。

##### ④水分補給だけでは補えない体に必要な成分を効率的に補給

発汗時に失われる塩分以外のイオンも汗の成分に合わせて配合し、水分補給だけでは補えない体に必要な成分を摂取できます。

## 商品概要

商品概要は以下の通りです。

商品名	天塩の塩あめ りんご酢味	
発売日	2025年3月1日	
購入先	全国のスーパー、ドラッグストア	
容量・容器	58g（個包装袋込み）アルミ袋	
標準小売価格	230円（税別）	
賞味期限	1年	
JANコード	4950788156511	
原材料名	水飴（国内製造）、砂糖、天日塩、りんご酢（りんごを含む）／リンゴ酸、塩化カリウム、クエン酸、乳酸カルシウム、香料、ムラサキイモ色素、紅花色素	

## 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）

株式会社天塩は1973年より「赤穂の天塩」を50年以上販売する他、高知県室戸海洋深層水の塩「天海の塩」や、赤穂の海水を平釜で炊きつめた「天塩プレミアム」など塩を中心とした調味料を販売しております。塩以外に「天塩の天日にかり」や「瀬戸内塩レモン」「天塩の塩あめ」「塩タブレットラムネ味」など塩に関する商品を販売しております。



### 《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