

12月14日は赤穂義士討ち入りの日 ～天塩キッチンカーが泉岳寺義士祭に出店～



2024年の出店の様子

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、12月12日(金)～14日(日)に東京都 高輪 泉岳寺で行われる『赤穂義士祭』にキッチンカーを出店します。

出店の経緯

泉岳寺は忠臣蔵で知られる赤穂義士の墓地があり、赤穂義士の誠心や武士道を称え供養する『赤穂義士祭』を毎年12月と4月に行っております。弊社は50年にわたり【赤穂の天塩】を販売しており、赤穂とのつながりが深いことから、泉岳寺の赤穂義士祭に毎年出店しております。私どもは東京で赤穂の塩のおいしさを伝えるために2021年からキッチンカーを始めました。今回の義士祭でも赤穂の天塩商品の販売や、赤穂の天塩を使用した料理および赤穂の地酒の販売を行います。

出店の日時・場所

日程	12月12日(金) 12:00～18:00 12月13日(土) 10:00～18:00 12月14日(日) 10:00～20:00	商品販売 飲食提供・商品販売 飲食提供・商品販売
場所	東京都港区高輪2-11-1 萬松山 泉岳寺境内(赤穂義士記念館横)	

販売商品

物販	お酒
天塩商品Aセット	500円 赤穂地酒 忠臣蔵
天塩商品Bセット	1,000円 常温120ml 500円
天塩商品Cセット	1,500円 熱燗120ml 500円
播州赤穂スパイス塩 四十七味	1,000円 おつまみ
サツキマスアヒージョ缶	1,000円 塩だし鶏大根 500円
※全て税込み価格	
	冷製鶏レバー串 500円
	サツキマスとチーズの味噌漬け 500円
	イカ下足元バター炒め 500円

販売商品のご紹介(物販)

播州赤穂スパイス塩 四十七味



サツキマスのアヒージョ



忠臣蔵で知られる赤穂義士「四十七士」をイメージしたスパイス塩。47種類の調味料を配合しました。赤穂の海水を平釜で炊き詰めた国産塩使用。47g入り。肉料理におすすめ。

高知県室戸海洋深層水で育てた希少なサツキマスをアヒージョの缶詰に仕上げました。ワインにあう一品です。

販売商品のご紹介(おつまみ)

塩だし鶏大根



冷製鶏レバー串



赤穂の天塩を使用し味わい深く仕上げました。
鶏だしスープと大根でほっこりと温まる一品。

低温調理でしっとり仕上げたとろとろレバー。
醤油ベースの下味に塩をかけると美味です。

サツキマスとチーズの味噌漬け



イカ下足元バター炒め



高知室戸の海洋深層水で育てたサツキマスとチーズを天塩手作りの味噌で漬け込みました。

ほんのりとイカワタの風味が効いたゲソと野菜のバター炒めが赤穂地酒の忠臣蔵と相性良し。



株式会社天塩について

昭和46年に国内の塩田が廃止されたことにより、昔の塩の味を取り戻すべく起こった消費者運動「自然塩運動」をきっかけに昭和49年に設立されました。代表的な商品「赤穂の天塩」は発売から50年以上経つロングセラー商品で、いまでも多くの消費者、料理関係者に愛されております。400年の歴史のある赤穂東浜塩田をルーツに持ち、「にがり」にこだわった塩を販売しております。

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
ホームページ : <https://www.amashio.co.jp>

〈本件に関するお問い合わせ〉
株式会社天塩 マーケティング部 小澤 TEL 03-3371-1521(代)

