



お肉の旨味を引き立てる本格派！カリッと食感の厳選大粒塩  
あまみ しお  
「天海のカリッとふり塩」瓶、スタンドパック  
3月4日(水)より新発売

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、2020年3月4日(水)に、高知県の海洋深層水からできた「天海のカリッとふり塩」瓶、スタンドパックを全国のスーパーなどで新発売します。本品は、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調味料です。



商品名	容量/容器	価格
天海(あまみ)のカリッとふり塩	80g / 瓶 (ふりやすい瓶タイプ)	280円(税別)
天海のカリッとふり塩	130g / スタンドパック (保存に便利なチャック付きスタンドパック)	310円(税別)

本商品の原料は、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。さらに、“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をご用意しました。

【「天海のカリッとふり塩」のおすすめメニュー】

●ステーキのふり塩に。

●焼肉・BBQの付け塩に。

●トマトなどの野菜のふり塩として。





〈商品概要〉



あまみ しお  
**天海のカリツとふり塩**

- ①“カリツ”とした食感の塩
- ②お肉に合うまるやかな塩味  
⇒にがりを含んでいるので素材の旨味を引き立て、奥行きのある味わいになります。
- ③じっくりと時間をかけた厳選大粒の塩  
⇒平釜でじっくりと仕上げた、厳選の大粒塩がゆっくり溶けるので舌にやさしく、口当たりまるやかな味が広がります。
- ④高知県室戸海洋深層水使用(国産塩)

〈天海の塩シリーズ〉「天海の塩」「天海の平釜塩」「天海のカリツとふり塩」(本品)

高知県室戸沖の海洋深層水から作った“にがり”を含んだ塩

- ①海の恵み“にがり”をバランスよく含ませている国産塩
- ②海洋深層水【採水地】高知県室戸沖2200m・水深344m
- ③食材の美味しさを引き出す為に粒度にもこだわりました。

〈商品画像素材URL〉

URL: <https://web.ako-kasei.co.jp/release/salt/37.html>



〈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)