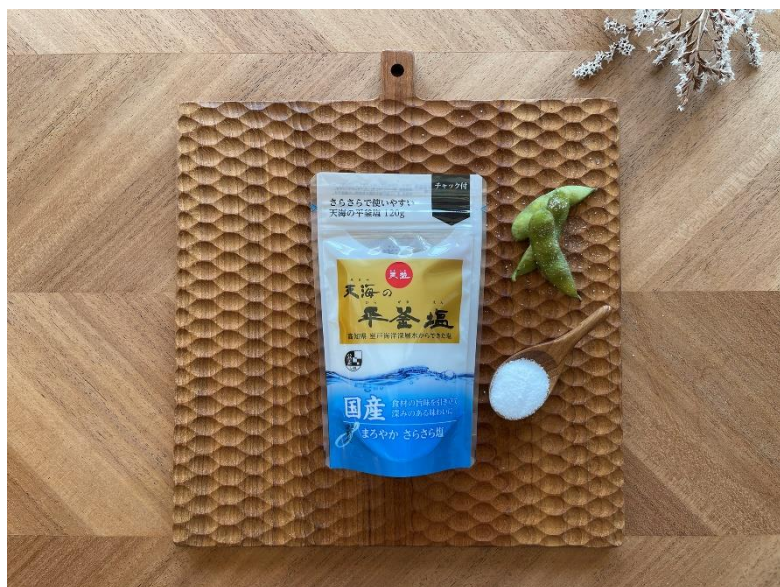


“伝統の平釜”でじっくり炊き上げた、さらさらで使いやすい国産塩
 あまみ ひらがまえん
「天海の平釜塩120gスタンドパック」 9月5日(月)より販売開始
 ～野菜や刺身のつけ塩にぴったり～

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、2022年9月5日(月)に「天海(あまみ)の平釜塩(ひらがまえん)120gスタンドパック」を全国の百貨店、スーパー、オンライン通販にて販売開始します。

本商品は自然豊かな高知県の海洋深層水を使用し、伝統の平釜でじっくり炊き上げ結晶させた、さらさらの国産塩です。にがりを含んでいるため塩カドがなく、まろやかでコクの深い味わいが料理に奥行きを与えます。生野菜や白身魚のお刺身、枝豆のつけ塩として相性抜群で料理全般に使い、テーブルソルトとしても活躍する塩です。

本品は2016年から販売している「天海の平釜塩400gチャック付き」の小容量タイプです。単身世帯や料理をする機会が少ない方にもお求めやすく、再封しやすいチャック付きなのでキッチンで容器に移し替える手間も省けます。

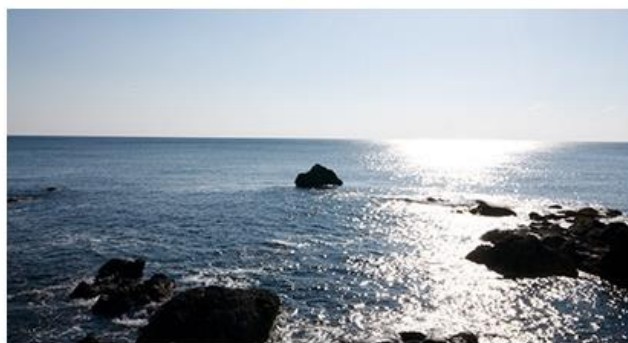
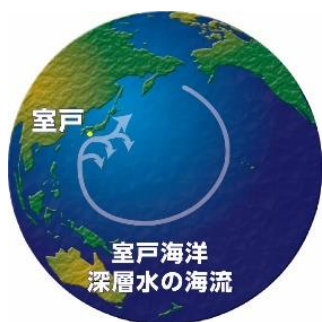


商品名
あまみ ひらがまえん 天海の平釜塩120gスタンドパック
内容量 / 容器
120g スタンドパック
価格(税込)
291円

塩の素材は、綺麗な海水(室戸海洋深層水)

世界を巡り高知県室戸市沖の大陸棚にぶつかって湧き上がる、海洋深層水。

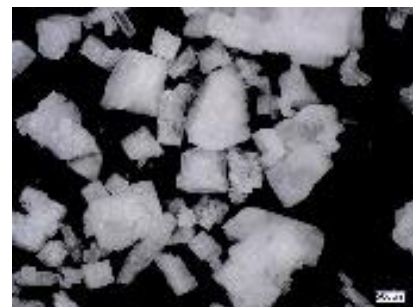
その特長は表層水と比較して冷たくて非常に清浄であること。その海洋深層水をギュッと濃縮したのが「天海の平釜塩」です。



高知県 室戸沖

平釜製法で じっくり結晶化

伝統の平釜で時間をかけてじっくり炊き上げて結晶化しました。高温で焼くことでさらさらに仕上げています。にがりを含んでいるので、塩カドがなく、まろやかで深くコクのある味わいが楽しめます。



つけ塩として発揮する、塩の美味しさ

にがりを含む塩は、海の豊かな旨みを感じられるため、料理に奥行きを与えます。食のプロ、服部栄養料理研究会で塩を食べ比べた結果「天海の平釜塩」は**生野菜と白身魚の刺身、枝豆**につけると特に味わい深いことがわかりました。料理全般に使い、テーブルソルトとしても活躍する塩ですが、食材の美味しさをシンプルに味わえる**つけ塩**がもっともおススメです。



「天海の平釜塩」商品特長

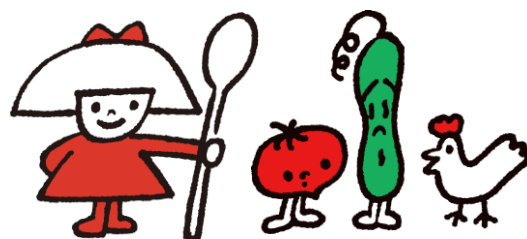


あまみ ひらがまえん
「天海の平釜塩」
国産さらさら、つけ塩にマッチした塩

- ①綺麗な海水**
高知県の海洋深層水を使用
- ②製法**
伝統の平釜でじっくり炊き上げて結晶化し、高温で焼くことでさらさらに仕上げました。
- ③野菜や刺身のつけ塩にマッチ**
食のプロによる試食で、野菜や刺身のつけ塩にマッチしているという結果が出ました。

〈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



〈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/hiragamaen-120/>