

今年の夏も天塩が全力応援！  
“塩メーカーが本気で作った塩飴”から、新フレーバーが登場  
「天塩の塩あめ レモン&カシス」で爽やかに熱中症対策  
3月1日（金）より発売開始

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、“塩メーカーが作る、塩メーカーにしかできない塩あめ”として販売中の「天塩の塩あめ」から、爽やかなレモンと芳醇なカシスの2種類のアソートが楽しめる新ラインナップ「天塩の塩あめ レモン&カシス」を、3月1日（金）より販売開始します。



昨年の夏はラニーニャ現象の影響で暑い日が続き、最高気温が40度を超えた地域が出るなど、全国各地で暑さの記録が塗り替えられました。気象庁も「2023年の夏から初秋にかけては異常気象だった」と発表し、熱中症により救急搬送される人も続出しました。

株式会社天塩はそのような背景を受け、“塩メーカーが作る、塩メーカーにしかできない塩あめ”として販売中の「天塩の塩あめ」より、新ラインナップ「天塩の塩あめ レモン&カシス」を3月1日(金)に新発売します。爽やかなレモンと芳醇なカシスの2種類の新フレーバーで、今年も暑さに負けない楽しい夏をサポートします。

## 開発の背景

昨年の夏は、熱中症で救急搬送された人数は過去6年と比較して2番目に多い結果となりました。消防庁が発表した「令和5年(5月から9月)の熱中症による救急搬送状況」によると、過去7年の平均の約1.4倍、9万人以上の方が熱中症で救急搬送されたことが明らかになりました。この暑さはラニーニャ現象によるものとされていますが、この影響は少なくとも24年春までは続くと考えられており、今年も平均最高気温を更新する可能性があります。



出典：令和5年(5月から9月)の熱中症による救急搬送状況（消防庁）

## 「天塩の塩あめ」とは

株式会社天塩が販売する「天塩の塩あめ」は、塩のノウハウを生かして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”です。飴をなめると塩の粒感が感じられるように、「塩あめ専用の塩」として大粒の天日塩を開発し配合しています。また、発汗時に失われる塩分以外のミネラルを汗の成分に合わせて配合し、暑さに負けない体を作ります。

今回の「天塩の塩あめ レモン&カシス」は、爽やかなレモンと芳醇なカシス2種類をラインナップ。美味しい塩分補給を通じて皆様の健やかな夏のひとときをサポートします。

## 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 レモン&カシス	
発売日	2024年3月1日	
容量・容器	62g (個包装袋込み) アルミ袋	
標準 小売価格	210円 (税別)	
賞味期限	1年	
原材料名	【レモン飴】水飴 (国内製造)、砂糖、天日塩/クエン酸、塩化カリウム、香料、乳酸カルシウム、紅花色素 【カシス飴】水飴 (国内製造)、砂糖、天日塩/クエン酸、ビタミンC、塩化カリウム、乳酸カルシウム、香料、ムラサキイモ色素、クチナシ色素	

## 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)