

【イベントレポート】
赤穂化成株式会社 天日塩製造施設「天のハウス」^{あま}を公開
ワークショップとランチ付き工場見学のお披露目会を開催

赤穂化成株式会社（本社：兵庫県赤穂市、代表取締役社長：池上良成）は、11月16日（木）に①天日塩製造施設「天（あま）のハウス」と②ワークショップとランチ付き工場見学のお披露目会を行いました。また、天日塩製造施設と厨房を初公開いたしました。



①天のハウス公開

天のハウスの説明は、上席執行役員 上田秀樹が行いました。塩の使い分けについて社内で調査した結果、赤穂の塩と海洋深層水の塩の評価が高く、料理ごとに合う塩を求めるユーザーがいると考え、オリジナルのマイソルトを作る発想に至り、塩に価値を求めるユーザーのニーズに合わせた塩作りを行う目的で「天のハウス」を設備化しました。

天のハウスでは、結晶工程を天日（てんぴ）で行うことで無添加塩、環境配慮した塩を作ることができます。本設備で製造できた塩は、塩分・ミネラル量や結晶の大きさをある程度コントロールして、ユーザーに合った塩を提供することができます。オリジナルソルトを求める方をオーナーとし、オーナー制度による天日塩（てんぴえん）*1作りを行います。濃縮工程は既存の濃縮設備を使って海水を濃縮します。本工程では、太陽光パネルで発電した電気を使い、ecoを意識した塩作りを行います。「天のハウス」の結晶工程は非加熱の天日塩作りです。オーナー制度の販売は、料理学校から紹介をいただき、飲食店や料理教室に案内します。

*1天日塩（てんぴえん）：海塩を太陽熱と風力によって水分蒸発させ、塩を結晶させる方法。



②ワークショップとランチ付き工場見学

観光工場に関するご紹介は、上席執行役員 廣瀬匡が行いました。赤穂化成が作る塩の魅力伝えるために、塩を使ったワークショップとランチ、工場見学をセットにした体験型観光プランを作りました。本プランは、塩を使った和食文化の継承活動も目的としています。このプランの料金はワークショップの種類によって異なり、塩作りのプランは¥5,000、味噌作り・梅干し作りは¥6,000です。それぞれに工場見学と「サツキマスのひつまぶし」のランチが付きます。対応人数は10名～40名までです。

③-1 工場見学の様子

当日は、「天のハウス」、「平釜」、「赤穂の天塩」包装ラインをメディア公開しました。「天のハウス」では、天日塩の結晶工程と極力電気を使わず塩づくりをしている事や、1釜ごとにオーナー制度で塩づくりを行うこと、1釜約5万円で販売する事を説明しました。また、昔ながらの「平釜」の塩作りと、「赤穂の天塩」包装ラインを見ていただき、パネルで塩作りを説明しました。



③-2 ワークショップの様子

工場見学の後に、天塩スタジオにてワークショップを行いました。本ワークショップでは、大豆から味噌を作るため、大豆を潰し、塩入り麴を作るところから体験することができます。また、1から作ることができるので、豆の食感を残したりなめらかな仕上がりにしたりと、自分好みの味噌を作ることができます。みなさんそれぞれ好みの出来上がりを想像し、味噌作りを楽しみました。今回は味噌作りでしたが、普段は塩づくりや梅干し作りのワークショップも開催しています。



③-3 ランチの様子

今回は「サツキマスのひつまぶし」を提供しました。サツキマスは幻の魚といわれる貴重なマスで、赤穂化成では高知県室戸市の海洋深層水で養殖しています。繊細な身が特徴の魚で、ひつまぶしにすることでとろっとした口当たりをご賞味いただけます。また、おひつの中には「とろける油揚げ」も入っています。豆腐を挟みこんだような食感で、口の中に入れた瞬間とろけるような新感覚の油揚げです。この油揚げも塩作りから辿り着いた食材です。



③-4 キッチン新設

ワークショップとランチ付き工場見学を開催するにあたり、ランチの提供も開始いたします。そのために、天塩スタジオの隣にキッチン新たに併設いたしました。こちらの厨房で料理を作り、天塩スタジオでランチをお召し上がりいただけます。



赤穂化成は、本プランを通じて塩の魅力を発信し、赤穂市の地域活性化にも繋げてまいります。そして、観光工場になることを目指します。ご予約は、公式HPよりご参加 1 か月前まで申し込み可能です。

【お問い合わせ先】

赤穂化成株式会社

マーケティング部 野中

TEL.0791-48-1737

お申込みホームページ：<https://web.ako-kasei.co.jp/studio/>