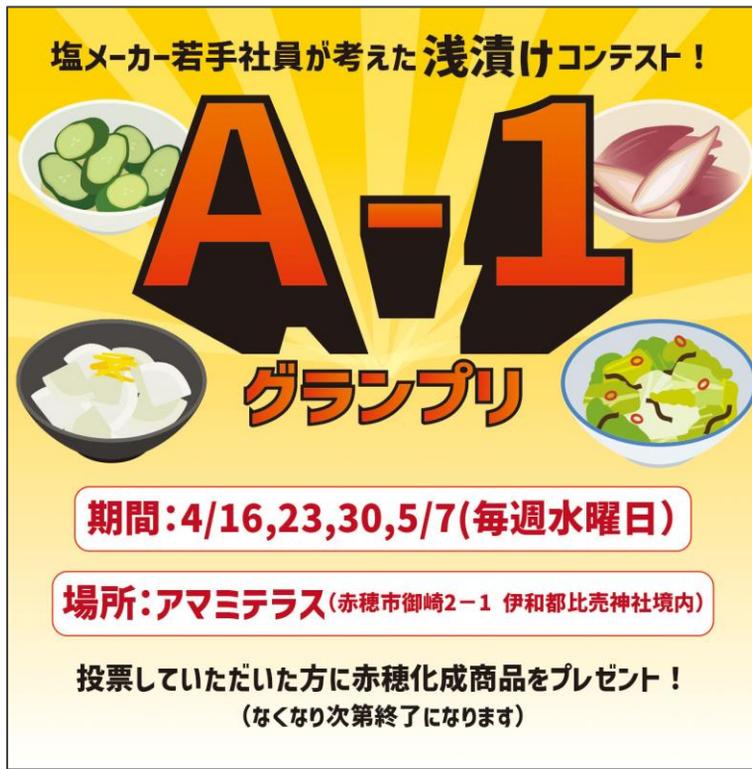


「どれが一番おいしい？」入社2年目・若手社員6人が考案
お客様の一票で決まる“浅漬けNo.1”決定戦「A-1グランプリ」
～塩をテーマにした瀬戸内の絶景カフェ「AMAMI TERRACE」で初開催～

塩づくりの技術を基盤にしたミネラルの総合メーカーである赤穂化成株式会社(本社:兵庫県赤穂市、代表取締役社長:池上良成、以下「赤穂化成」)は2025年4月16日(水)～5月7日(水)の期間中、瀬戸内海を望む自社運営の塩をコンセプトにしたカフェ「AMAMI TERRACE (アマミテラス)」にて、浅漬けのNo.1を決める初の一般参加型イベント「A-1グランプリ」を開催いたします。

赤穂化成に入社し2年目を迎えた若手社員6人が、塩の魅力を伝えるために考案した浅漬けレシピを披露し、来店されたお客様の一票で“おいしいNo.1”を決定します。

塩メーカー若手社員が考えた浅漬けコンテスト！



期間:4/16,23,30,5/7(毎週水曜日)

場所:アマミテラス(赤穂市御崎2-1 伊和都比売神社境内)

投票していただいた方に赤穂化成商品をプレゼント！
(なくなり次第終了になります)

■ A-1 (浅漬けNo.1) グランプリとは

赤穂化成に入社し2年目を迎えた6人の若手社員が、自社商品である塩を活用して考案した浅漬けレシピを発表。AMAMI TERRACEにご来店いただいたお客様に実際に試食・投票していただき、最も“おいしい”と評価された浅漬けを決定する、トーナメント形式のグルメイベントです。

優勝したレシピは、赤穂化成株式会社および株式会社天塩の公式サイトにて「おすすめレシピ」として紹介される予定です。

■ イベント誕生の背景

2025年3月、新入社員を対象に行った塩の使い方学ぶ勉強会の成果発表として「浅漬けコンペ」を実施しました。社員たちが披露したレシピのクオリティと熱意に対し、代表 池上から「ぜひお客様にも味わっていただき、投票でNo.1を決めてほしい」という声が上がリ、本イベントが企画されました。

メンバーは、技術開発部、営業部など異なる部門に所属しながらも、業務の合間を縫って準備を重ねてきました。今回のグランプリでは、社内イベントで披露したレシピに改良を加え、お客様にも再現しやすく、塩の味わいがより引き立つ浅漬けとしてご提供いたします。



3月の社内イベントで振舞われた浅漬け 6種

■ 開催概要

期間：2025年4月16日（水）～5月7日（水）

会場：AMAMI TERRACE（兵庫県赤穂市御崎2-1伊和都比売神社境内）

内容：予選3回、決勝1回の計4回。毎週水曜日に2品ずつ提供し、試食後に来場者の投票で勝者を決定。

予選を勝ち抜いた3品による決勝戦でグランプリを決定します。

レギュレーション：

- ・浅漬けに使用する野菜の選択は自由
- ・塩は市販されている自社製品を使用すること
- ・醤油などの塩以外の塩味は使用しないこと
- ・鰹節、昆布などの副資材の使用は可能だが、アミノ酸などのうま味調味料の使用は不可

スケジュール：

4月16日（水）予選Aブロック

4月23日（水）予選Bブロック

4月30日（水）予選Cブロック

5月 7日（水）決勝戦

特典：投票にご参加いただいた方には、さらさらして使いやすい

【天塩やきしお】をプレゼントいたします。

※10時開店から先着順の配布となります。

数に限りがございますので予めご了承ください。



天塩やきしお

■ AMAMI TERRACEについて

赤穂化成が運営する塩をテーマにした絶景カフェ「AMAMI TERRACE」は、瀬戸内海を一望できる伊和都比売神社の境内に2022年にオープン。

2019年、赤穂市が「日本第一の塩を産したまち 播州赤穂」として日本遺産に登録されたことをきっかけに「日本遺産部」を社内に立ち上げ、塩づくりの伝統を発信する拠点として誕生しました。

塩を使った料理やスイーツの提供に加え、塩づくりの実演や体験ワークショップも行っており、2025年の大阪・関西万博のひょうごフィールドパビリオンにもも選定。日本の和食文化が塩と密接な関係にあったことを再認識するきっかけづくりを目指しています。



AMAMI TERRACE

■ 赤穂化成株式会社について

かつて存在した赤穂東浜塩田をルーツにもち、塩田の開拓から数えて約400年の歴史を持つ企業です。その事業内容は海水に含まれているナトリウムやカリウム、マグネシウムなどの塩類を食品や工業用など多種多様な用途に展開しています。代表的な商品「赤穂の天塩」は50年以上続くロングセラー商品で、日本伝統の塩の味を現代に伝えています。

社名 : 赤穂化成株式会社
本社所在地 : 兵庫県赤穂市坂越329番地
ホームページ : <https://www.ako-kasei.co.jp>



赤穂の天塩

【本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ】

赤穂化成株式会社広報事務局

担当：マーケティング部 坂本（携帯番号：090-6979-3202）

TEL：0791-48-1737 FAX：0791-48-8977 MAIL：rsakamoto@ako-kasei.co.jp