【Press Release】

2026年3月13日
株式会社天塩

# 【4月5日（日）開催】4月6日は「天塩 塩むすびの日」親子参加型体験イベント開催決定！「プロが教える塩むすび教室」

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、4月6日「天塩 塩むすびの日」を記念して、4月5日（日）に服部栄養専門学校（東京渋谷区）にて親子参加型イベント「プロが教える塩むすび教室」を開催します。当日は塩むすびづくりや親子で塩づくり体験などをお楽しみいただきます。

## 「プロが教える塩むすび教室」概要

■日時　　：2026年4月5日（日）10:00~13:00
■実施形式：オフライン開催（オンライン配信なし）
■場所　　：服部栄養専門学校（東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4）
■募集組数：16組32名 程度
■参加費　：無料
■応募期間：3月13日（金）～3月26日（木）
■応募方法：以下のURLからお申込みください
https://www.amashio.co.jp/studio/event/shiomusubi2026/
■実施内容：
・プロが教える塩むすび教室（講師：服部学園 一枚田清行先生）
・親子で体験♪土鍋で海水から塩づくり・塩釜豚づくり
・日本食育インストラクター協会による食育の講義

## 「プロが教える塩むすび教室」タイムスケジュール

9:30　受付開始

10:00　開会

開会の挨拶（株式会社天塩　社長　鈴木）

10:10　服部学園 服部津貴子会長による挨拶

10:15　親子で体験♪土鍋で海水から塩づくり・塩釜豚づくり

11:15　日本食育インストラクター協会 増子先生による食育について講義

11:25　服部学園一枚田先生による「プロが教える塩むすび教室」

12:00　（お食事）

13:00　閉会の挨拶

2025年イベントの様子

一枚田先生による塩むすび教室

## 天塩　塩むすびの日とは

1973年に創業し、【赤穂の天塩】を販売する株式会社天塩が、日本人の和食文化を象徴し、塩本来のおいしさを味わうことができる"塩むすび"を多くの人に味わっていただくのを目的として、４月の「し」と塩むすびの「し」、6日の「む」と「むすび」の「む」の語呂あわせから4月6日を「天塩 塩むすびの日」に制定、日本記念日協会に認定されました。

## 株式会社天塩について

株式会社天塩は1973年よりロングセラー商品「赤穂の天塩」を50年以上販売する他、高知県室戸海洋深層水の塩「天海の塩」や、赤穂の海水を平釜で炊きつめた「天塩プレミアム」など多様な塩を消費者に提案しております。塩以外に「天塩の天日にがり」や「瀬戸内塩レモン」「天塩の塩あめ」「塩タブレットラムネ味」など塩に関係する商品も販売しております。

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）

**《本リリースに関するお問い合わせ》**
天塩PR事務局　担当：マーケティング部　坂本
TEL：0791-48-1737 FAX：0791-48-8977　Email：kouhou@ako-kasei.co.jp