

# 塩づくり400年の節目に新商品 赤穂の海水100%使用「赤穂の平釜塩」発売

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、祖業地である赤穂東浜塩田の開発から400年を迎える節目に合わせ、新商品「赤穂の平釜塩」を2026年3月23日から全国で発売します。

本商品は赤穂の海水のみを使用し、伝統的な平釜製法でじっくり煮詰めて結晶を育てた大粒のフレーク塩です。料理の仕上げに適した食感が特長です。



## 開発の背景

### ■ 伝統製法を活かした新商品開発

株式会社天塩が販売する「赤穂の天塩」などを製造する赤穂化成株式会社は、江戸時代に開発が始まった赤穂東浜塩田がルーツです。1626年に池田光政の家臣で赤穂の尾崎に移り住んだ岡田弥兵衛の墓碑に「海を煮ることをもって生業とした。これが尾崎はもとより赤穂の製塩の基となった」と刻まれており、2026年で400年になります。江戸時代には赤穂の塩づくりは全国に知られ、蘭学者・司馬江漢の『江漢西遊日記』には「赤穂塩日本第一也」と記されています。

2019年には赤穂市が『「日本第一の塩」を産したまち 播州赤穂』として文化庁の日本遺産に認定されています。祖業地である赤穂東浜塩田も構成文化財の一つです。こうした塩づくりの歴史を受け継いだ、赤穂の海水を伝統の平釜でじっくり煮詰めて結晶を育てた大粒の塩「赤穂の平釜塩」を開発しました。



## 赤穂の平釜塩の特長

### 1. 赤穂の海水100%使用の国産塩

兵庫県赤穂市・播磨灘の海水を100%使用しています。  
添加物（加工助剤を含む）を使用していません。

### 2. さくさく、ふわふわ食感の大粒フレーク塩

海水を平釜でじっくり煮詰めることにより、大粒のフレーク状の結晶に仕上げました。フレーク塩特有の、さくさく、ふわふわとした食感が特長です。

### 3. 料理の仕上げに適した味わい

にがりを含んだまろやかな塩味です。焼肉の付け塩、かつおのたたき、サラダなど、素材の味を引き立てる仕上げ用の塩として使用できます。



## 商品概要

商品名	赤穂の平釜塩 150g	
発売日	2026年3月23日	
購入先	全国のスーパー・量販店	
容量・容器	150g・チャック付き袋	
標準小売価格	648円（税込）	
JANコード	4901291980704	
原材料名	海水（兵庫県赤穂市）	

## 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）

### 《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