

塩作り400年の歴史を受け継ぐ塩メーカーが 丸の内・日本橋浜町にポップアップストアを出店



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、塩作り400年記念として4月7日(火)より丸の内・浜町にて3カ所のポップアップストア・カフェを期間限定で出店します。各店舗ではそれぞれの店の特性に合わせ、「赤穂の天塩」使用メニューや塩で味わうスイーツの提供、塩とミネラルを活かした製品の販売、イベントの開催など幅広い魅力ある展開を実施します。

塩作り400年

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。

出店概要①

日程 : 4月7日(火)～4月24日(金)

平日 11:00～20:00
土日祝休

場所 : Marunouchi happ. STORE
東京都千代田区丸の内2丁目5-1 三菱ビル1F



主な
内容

- ①コラボデリメニュー
『鶏肉のレモン漬けのたれ』・『旨だし塩昆布』を使用したランチデリメニューの提供
- ②人気弁当(やんも)に期間中「赤穂の天塩」使用
- ③厳選商品の物販
赤穂の平釜塩・天海の塩・天海の水硬度1000
エプソムウォーター・エプソムソルト入浴剤
AMAMI TERRACE塩麴・身土不二の梅干、他
- ③塩作り400年パネル展示
- ④イベントの開催
スパイスハーブ塩作り体験(4/8)
地酒「忠臣蔵」試飲&おつまみペアリング(4/15)

出店概要②

日程 : 4月7日(火)～4月8日(水)

8:00～22:00

場所 : Marunouchi happ. Stand&Gallery
東京都千代田区丸の内2丁目5-1 丸の内二丁目ビル 1F 仲通り側



主な
内容

- ①同敷地内のHapp. STOREの広告的位置づけとしてコラボショップ仕様に装飾
広告店舗(2DAY)として活用
- ②『赤穂の天塩』を使用
全メニューに赤穂の天塩使用
- ③塩作り400年パネル展示

出店概要③

日程 : 4月7日(火)～5月6日(水) 平日 11:30～21:00
土日祝 10:00～18:00

場所 : ハマハウス
東京都中央区日本橋浜町3丁目10-6



主な内容

- ①コラボメニュー
 - 『鶏肉のレモン漬けのたれ』
 - 『プラチナサツキマス』を使用したランチメニューの提供
 - 天塩ドリンク・塩で食べるスイーツ
 - コラボメニューでガチャガチャ抽選
- ②店内パネル(「赤穂の天塩」の歩み)
 - 店内に赤穂の風景写真を展示
 - 店内に赤穂緞通現物を展示&販売
- ③イベントの開催
 - 塩作り体験イベント(4/12)

株式会社天塩について

昭和46年に国内の塩田が廃止されたことにより、昔の塩の味を取り戻すべく起こった消費者運動「自然塩運動」をきっかけに昭和48年に設立されました。代表的な商品「赤穂の天塩」は発売から50年以上経つロングセラー商品で、いまでも多くの消費者、料理関係者に愛されています。400年の歴史のある赤穂東浜塩田をルーツに持ち、「にがり」にこだわった塩を販売しております。

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
ホームページ : <https://www.amashio.co.jp>

〈本件に関するお問い合わせ〉
株式会社天塩 マーケティング部 小澤 TEL 03-3371-1521(代)

