

## 『日本海水謹製 赤穂鹽 手造り道具一式』販売開始 家庭で上質な赤穂塩をつくれるセットが登場

～塩造りの技術・知識などうんちくも身につく知人に自慢したくなるプレミアセットです～

株式会社日本海水(本社所在地 東京都中央区日本橋大伝馬町 10-6 社長 植岡佳樹)では、赤穂塩の手造りキット『日本海水謹製 赤穂鹽 手造り道具一式』を6月から販売開始いたします。

### 赤穂の塩づくりの醍醐味を味わう

国内有数の塩の名産地である赤穂の海水から、塩を造る醍醐味を味わっていただくために、赤穂の海水から造った鹹水(かんすい)と鉄鍋など厳選された道具をセットし、ご家庭で上質な赤穂塩を手造りできるようにしました。

### 日本独自の塩造りの技術を家庭で体験

日本は塩資源が乏しかったことから海水から塩を造る技術が継承されてきました。

江戸時代には赤穂塩の品質は高く評価され全国に伝播していきました。

塩田時代、鉄鍋で煮詰めた塩は『真塩』と呼ばれ、一般の人が口にすることはできなかったそうです。

セットに含まれる「手造り読本」「うんちく読本」を読めば、出来上がった塩とともに家族や友人にも塩づくりのうんちくを披露することができます。

鹹水とは海水の塩分濃度を濃くしたものです



#### 【商品概要】

商品名 : 日本海水謹製 赤穂塩自家製塩道具一式

価格 : 15,000 円(税込・送料別途)

販売場所 : 赤穂地域及びネットでの限定販売

商品に関するお問合せ先:

株式会社日本海水

TEL:03-5652-8751 URL:[www.nihonkaisui.co.jp/](http://www.nihonkaisui.co.jp/)

#### 【セット内容】

- ・鹹水 500ml. 2本(赤穂の海水を使用) ・にがり受け鍋 ・ザル ・さじ
- ・木べら(赤穂塩焼きごて刻印) ・南部鉄器の手作り鉄鍋 ・竹編みかご
- ・「塩」手造り読本 ・「塩」うんちく読本 ・塩壺 ・証明書

セットをお買い上げいただいたお客様には、別売りで鹹水の販売もいたします。(500ml.×6本入り 5,000 円(税込))

鹹水(かんすい)500ml.につき約 120gの塩をつくることができます。



先着 100 セット限定 製造ロット番号の入った金属プレート付

#### 【本件に関する問合せ先】

日本海水広報代理 (株)インテグレートコミュニケーションズ

〒107-0062 東京都港区南青山 5-11-1 桜井ビル 6F

TEL:03-5464-2046 FAX:03-5464-2076

担当:村山 ([amurayama@integrate-com.co.jp](mailto:amurayama@integrate-com.co.jp))

## 『日本海水謹製 赤穂鹽 手造り道具一式』はこんなシーンにお勧めです

ホームパーティーで、料理だけでなく食材にもこだわりたい  
パーティーの定番メニュー「揚げ物」「バーベキュー」「寿司」をワンランク上のものに  
アウトドアで食べるシンプルな食事にはこだわりの上質な塩で  
製造工程がはっきりしている安心・安全な塩が食べたい  
こだわり派の父へのプレゼントとして  
塩へのこだわりが注目される中、塩のうんちくを身につけて友人に差をつけたい  
子供といっしょに塩づくりを夏休みの自由研究に

塩の結晶の種類や大きさは、塩の味を決める大きな要因です。静かにゆっくりと煮詰めれば大きな結晶に成長し、まろやかな塩味になります。また、勢いよく煮詰めれば小さめの結晶になり塩味の立った味になります。また、にがりの切り方を調節することで、好みに合わせた味に仕上げることができます。自分好みの塩を造るといった手造りならではの醍醐味を味わえます。



## 赤穂『しおばなまつり』会場で実演販売します

『日本海水謹製 赤穂鹽 手造り道具一式』は、6月10日(日)に赤穂市内で開催される「しおばなまつり」の会場で販売をします。会場では、このセットを使って塩づくりの実演も予定しています。鉄鍋の中でゆっくりと結晶が出来上がる様子をご覧になれます。

\*\*\*\*\*

「しおばなまつり」ではストリートパフォーマンス、物産展、フリーマーケットなど楽しい催しが盛りだくさん。その中でもユニークなのが「塩の町赤穂」ならではのソルトアートコンテスト。固めた塩をノミと彫刻刀で彫刻作品を作ります。毎年、独創的な作品が揃います。

\*\*\*\*\*



【本件に関する問合せ先】

日本海水広報代理 (株)インテグレートコミュニケーションズ  
〒107-0062 東京都港区南青山 5-11-1 桜井ビル 6F  
TEL:03-5464-2046 FAX:03-5464-2076  
担当:村山 ([amurayama@integrate-com.co.jp](mailto:amurayama@integrate-com.co.jp))