

人気の万能家庭用塩『和の豊塩(わのてしお)』に新ラインナップ登場 『和の豊塩 本格焼塩』新発売

～ 赤穂の海水を100%使用し、500℃の高温でじっくりと焼き上げたまるやかな味わい～



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)は、国産海水塩 100% 使用の安心・安全な万能家庭用塩『和の豊塩(わのてしお)』から新ラインナップ『和の豊塩 本格焼塩(わのてしお ほんかくやきしお)』を3月から発売いたします。

『和の豊塩 本格焼塩』は赤穂の海水を汲み上げ、イオン膜で濃縮し、釜で炊き上げた純国産、安心・安全な塩を専用の窯を使い、500℃以上の高温でじっくり焼き上げます。

高温で焼き上げることにより、にがり成分が被膜を作り塩の結晶表面に付着し、湿気にくくサラサラした状態を保ち、味わいもまるやかになります。

てんぷら、枝豆、スイカなど、ふり塩に最適です。まるやかな味わいの『和の豊塩 本格焼塩』が料理や素材の味をより一層引き立てます。また、大小様々な塩の粒が混ざっているので、調理用塩としても幅広くお使いいただけます。

【商品概要】

商品名 : 和の豊塩 本格焼塩
価格 : 100gボトル 241円(税込)
200gスタンディングパウチ 241円(税込)

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/

< 和の豊塩 >

200g 105円(税込)
500g 200円(税込)
1kg. 350円(税込)



200gと500gはスタンディングタイプです(いずれの商品もチャック付)。

【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)

消費者が求めている「本格焼塩」

日本海水では、塩に関する消費者調査を毎年実施しています。その調査結果によると、塩を購入するポイントは2年前から比較して、「産地」「国産」に関する需要が大きく伸びていることがわかりました。高まる食の安全性を、塩に対しても求められていることがこの結果から伺えます。

塩の使用状況に関して、「普段、塩を何種類使っているか」といった設問に対して、「2種類」(42.7%)が最も多く、「2種類以上を使用している」といった回答を合わせると全体の60%以上にも上ります。また、2種類以上の主な使い分け方としては、「料理用と卓上用の塩を使い分けている」(66.1%)が最も多く、以下「料理の種類によって使い分けをしている」(50.6%)「家族の好みによって使い分けている」(4.4%)と、既に多くのご家庭では塩は2種類以上使用しているという実態がわかりました。

そこで日本海水では消費者の「卓上塩」に対するニーズに応えるために、サラサラとして味わいもまろやかな卓上塩である「和の豊塩 本格焼塩」を商品開発しました。

「和の豊塩 本格焼塩」商品特長

塩の本場・赤穂産

➤ 塩の本場である赤穂の海水を100%使用した焼塩です

国産で安心・安全

➤ 海水の汲み上げから焼成までを、厳しい品質管理のもと赤穂工場で行っている純国産の商品です。

本格的な焼塩

➤ 現在策定中の食用塩公正競争規約で規定される予定の「高温焼成」にも対応した、500℃以上でじっくりと焼成しているので、いつまでもサラサラとしています。(固結防止剤は一切使用していません)

まろやかな味わい

➤ 塩を高温で焼成することにより、結晶のまわりににがりの被膜ができ、まろやかな味わいになります。

使いやすいオリジナル容器

➤ ボトルタイプは手になじみやすい丸みをおびた形状で、フタが大きく開いて使いやすくなっています。

パウチタイプは手に取ったときにフィットしやすいよう中央部分にくぼみをつけ、ボトルへの移し替えもし易いように工夫しています。

【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)