

素材を生かし 味を伝える

江戸時代から続く 塩の食文化の伝承

「赤穂の天塩」は、国内の塩田が廃止され、イオン交換樹脂膜塩になる中で、「古き良き塩田の塩」を求める消費者の声から、塩のまち 赤穂で誕生しました。

江戸時代から続く伝統製法(にがりを含む差塩製法)を活かし、作り続けて約50年、変わらぬ品質で消費者の皆様へ愛されてきました。「赤穂の天塩」は、海の成分「にがり」を含み、深くまろやかな甘みのある贅沢な味わい。食材の良さを引き立てお料理の味を深めます。これからも赤穂に伝わる味を守り続けます。



和食文化国民会議

伝えよう、和食文化を。

漬物・料理への 使い方ワンポイント

材料に対する塩の割合

梅干し	20%
白菜漬け(短期保存 1~3ヶ月)	5~8%
白菜漬け(長期保存 約6ヶ月)	10~12%



アサリの砂出し

水1%に対して、塩を
30g(大さじ2)

パスタの塩ゆで

パスタ1束に対して、水2%、
塩を20g(大さじ1と1/3)

栄養成分表示(100g当たり)

熱量・たんぱく質・脂質・炭水化物0、食塩相当量92.0g、
マグネシウム550mg、カルシウム5~70mg、カリウム
5~80mg

製造方法

原材料名：天日塩(オーストラリア)
粗製海水塩化マグネシウム(にがり)
工程：洗浄・粉砕 → 混合
溶解・立釜

本品の製造に加工助剤を一切使用していません。

※塩は長期保存しても品質に問題ありませんので、賞味期限は表示していません。※品質には万全を期しておりますが、原料に天日塩を使用しているため、不溶解物がある場合があります。万一、お買付の点がございましたら、(株)天塩までお問い合わせください。

まぜて揉むだけ！ 浅漬け簡単 作り置きレシピ



野菜の浅漬け

材料

赤穂の天塩	10g(小さじ2)
お好みの野菜	400g
鷹の爪	1本
だし昆布	10g

余った野菜も
フル活用☆



使い方

- 野菜をきれいに洗って、ひと口大に切る。
- だし昆布を細切りにし、鷹の爪は細めの輪切りにする。
- ジッパー付き保存袋に1と2と「赤穂の天塩」を入れ、よく揉み込んで、冷蔵庫で一晩漬け込む。
- 食べるときは、軽く水気を切る程度で盛り付ける。
※冷蔵庫で2日~3日間保存可能です。

JAN

4901291402107
(ケイアタリ)



天塩レシピは
こちらへ
アクセス

●名称：塩●原材料名：天日塩(オーストラリア)
粗製海水塩化マグネシウム(にがり)
●内容量：1kg●製造者：赤穂化成株式会社
兵庫県赤穂市坂越329番地



販売元：株式会社 天塩

東京都新宿区百人町2-24-9
TEL.03(3371)1521(代)
<https://www.amashio.co.jp>

