

販売促進サポート | Sales support

Webサイト『こだわり九州いいものめぐり』で、 貴社の商品を全国へ向けてPRサポート。

豊かな風土の中で育まれた物産が九州各地には数多く存在しています。私たち九電産業では、そんな「いいもの」を多数取り揃えたショッピングサイト『こだわり九州いいものめぐり』を運営しています。「天草の塩」をご利用いただいている商品については、こちらのショッピングサイトでの展開を通じた販売促進サポートも行っています。どうぞお気軽に担当営業までお問合せ下さい。



こだわり九州
いいもの
めぐり

こだわり九州いいものめぐり
<https://kodawari-q.com>

新商品ラインナップ、人気ランキング、県ごとのご当地グルメなど
企画コンテンツも満載です。ぜひ一度ご覧下さい。



無料サンプル | Sample

お試し用の**無料サンプル**をご準備しています。
ホームページまたは下記へお問合せください。

※無料サンプルは法人様に限らせていただきます。



《商品に関するお問合せ先》

九電産業株式会社 商品販売部 | 〒810-0004 福岡市中央区渡辺通二丁目1番82号 電気ビル北館

☎ 0120-66-9393 10:00~17:00(土日祝日および年末年始は除く) FAX: 092-713-9918

E-Mail: amakusa-salt@co.jp <https://www.reihoku-s.co.jp>

天草の塩

検索



イルカのすむ美しい海
からの贈り物

天草の塩



Amakusa no shio

天草灘の海水100%使用

Kumamoto prefecture Amakusa Nada.

まばゆい海と空が広がる

熊本県・天草灘で、

『天草の塩』は生まれました。

3方を東シナ海・有明海・八代海が囲む、
熊本県南西部の天草灘。

その風光明媚さ、解放的な美しさは
かねてより人々を魅了してやみません。
青い海に浮かんだ大小の島々が織りなす、
日本情緒をたたえた眺めはまさしく絶景。
イルカウォッチングも一年中人気です。
そんな自然の恵みあふれる豊かな地に、
『天草の塩』のふるさとがあります。



天草の環境

Environment of Amakusa

日本初の海域公園「天草灘」を擁し、「雲仙天草国立公園」の一部もなす天草。対馬海流の影響により沿岸は一年中温暖で、栄養に富む海水は国内屈指の漁場をつくりあげています。



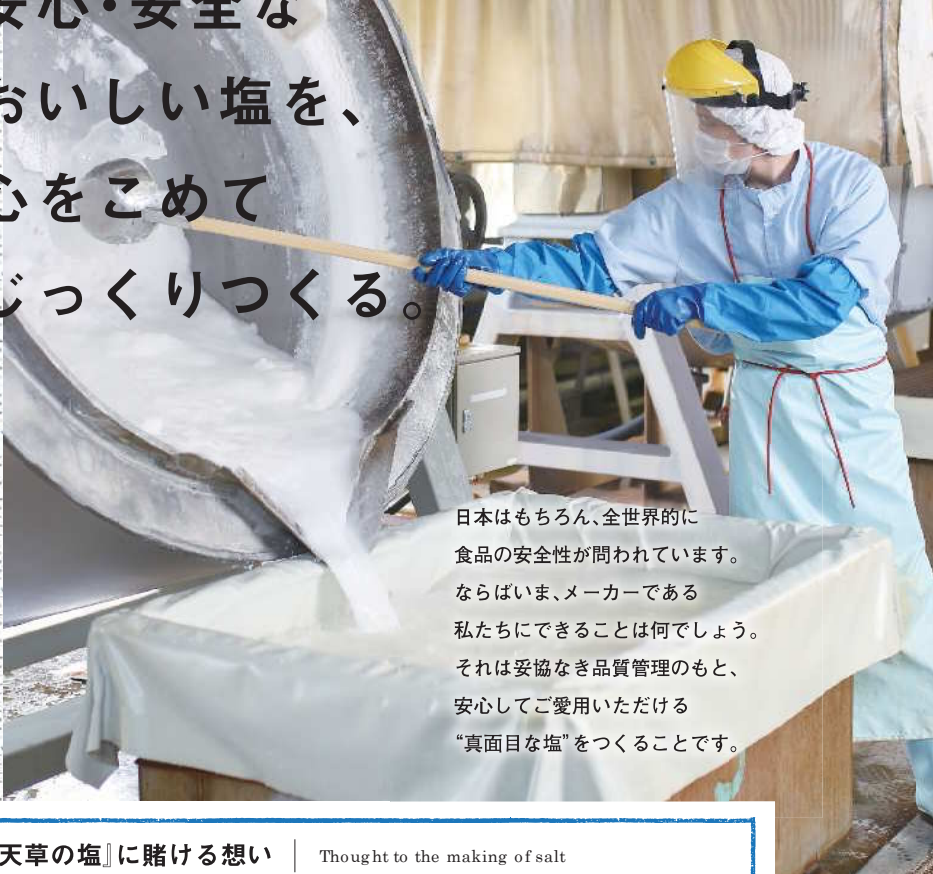
イメージの向上

Improvement of image

天草の雄大で美しい自然は、『天草の塩』を原料とする商品のイメージや好感度向上にも寄与します。ご希望のお客様には『天草の塩』のロゴマークを提供いたしますので、販売促進の一環としてお役立ていただければ幸いです。



安心・安全な
おいしい塩を、
心をこめて
じっくりつくる。



日本はもちろん、全世界的に
食品の安全性が問われています。
ならばいま、メーカーである
私たちにできることは何でしょう。
それは妥協なき品質管理のもと、
安心してご愛用いただける
“真面目な塩”をつくることです。

『天草の塩』に賭ける想い | Thought to the making of salt

徹底した「安心・安全」追求のもと、
真心想った塩づくりに邁進いたします。

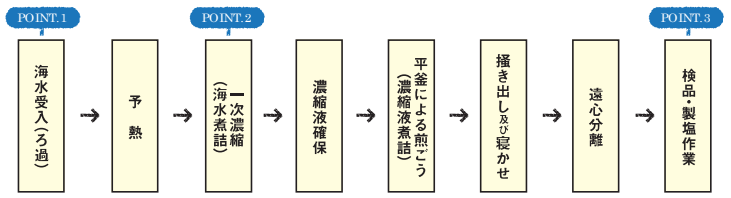
『天草の塩』の最大のセールスポイントは、なによりも厳格な品質管理体制のもとで製造されることにあります。海水の定期水質検査や不純物の除去作業など、かけられる手間とコストを私たち
が惜しむことはありません。また衛生面やセキュリティ面で万全に近い環境を整える一方、熟練した職人たちと目指す理想をしっかりと共有できていることもプラスに働いていると考えています。工場視察においてのお取引先の方々からは、毎回満足の言葉をいただいております。おかげさまで『天草の塩』の消費量・生産量は順調に伸びており、職人たちも意気軒昂。今後も高品質な塩を安定供給できますよう、さらなる努力を積み重ねる所存です。



工場長 品質管理責任者
堤田 万二

製造工程と品質管理 | Manufacturing process

『天草の塩』は伝統的な製塩工程を継承し製造しています。『設備の全自動化による濃縮』や『二重平釜で煎ごうを行う』独自の製法によって味はもちろん、安全面でも自信と誇りを持てる塩です。



POINT.1

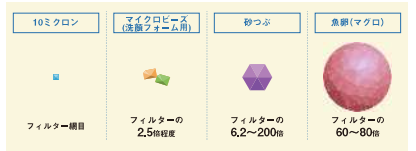
ミクロン単位のフィルターで、海水を徹底的にろ過

安全と衛生に万全を期すため、10ミクロンという極めて目が細かく、高価なフィルターを導入しました。最初に工場へ取り入れた海水は、まずここで徹底的に不純物が除去されます。ろ過効率を落とさないよう、2日に1度のフィルター交換作業も欠かせません。



10ミクロンとは？

『天草の塩』の製造工程で使われるフィルターは10ミクロン。1ミクロンは1/1000ミリ。つまり10ミクロンは1/100ミリ(0.01ミリ)ということになります。大変きめの細かいフィルターで、海洋に浮遊する多くの不純物を取り除くことができます。



※上記の対比図はイメージです。実際の大きさは異なります。

浮遊物のその大きさとフィルター対比

マイクロビーズ(約25μm) フィルターの2.5倍程度
砂つぶ(62μm~約2mm) フィルターの6.2~200倍
魚卵(マクロの卵 約0.6~0.8mm) フィルターの60~80倍

POINT.2

丸2日間をついやす「石膏除去」作業

一次濃縮槽で海水を煮沸・濃縮すると、やがてタンク内部には海水が含む硫酸カルシウム(石膏)がびっしり付着していきます。当社では25日に1度の割合で、職人がミヤ高圧水洗浄機などを用いた2日間の結晶除去を実施。製造を止め、肉体的にもコスト的にも負担の大きい作業ですが、『天草の塩』の特徴である水溜けの良さ、澄かした後の水の透明感には、この作業によって支えられています。なお除去後の石膏はブロックの原料として再利用されます。



除去前 除去後

POINT.3

マグネット検査、目視、
金属検出機の
3重チェックを実践

サビなど生産ライン由来の異物を取り除くため、職人の目視は2重チェック、さらに2種の機器を導入。仕上げ段階では毎回厳しい確認が行われます。



『天草の塩』とは | What is Amakusa no shio

素材が活きる・素材の良さを引き立てる名脇役。

天草の塩は、水溶けが良く素材への馴染みが早いので、プロの方からも調理がしやすいとの評価をいただいています。主張しすぎない塩味と天草の海水がもたらすほのかな甘み。さまざまな商品との相性も抜群です。

お取引先様の声 | Message

商品開発の成功に欠かせない、 キレの良い後味が生まれます。

株式会社 博多の味本舗 / 代表取締役社長 / 中村 謙一 様

当社の主力商品は、自社で企画・開発を行う出汁や醤油などの調味料。特に「バルサミコ酢黒だしぼん酢（『ベスト オブ ニッポンの調味料』選出）」をはじめ、旗艦商品には必ず『天草の塩』を使っています。というもののこの種の商品成功のカギを握るのは後味。『天草の塩』を使うと、最初にくみのない塩味が現れ、直後にスッと消える——いわばキレの良さが生まれるのです。過去に何十種類も塩を試しましたが、現時点でこれがベスト。今後ラインナップを天然素材100%の商品に切り替えていく予定ですが、添加物なしで素材の旨さを引き出せる『天草の塩』は、ますます頼れる味方になりそうです。



塩と小麦がみごとに調和 素麺職人にとって理想の塩です。

麵師 / 松嶋 政日 様

素麺職人になってもう50年以上経ちますが、すぐれた原料が手に入ると今でも気持ちがあがります。『天草の塩』もそのひとつ。この塩のおかげで、私の手がける「高原の顔造（販売元：長崎県食品販売株式会社）」は心から満足できる商品になりました。ノドごしなどを含めた品質は、素麺の中の約4%の塩が左右します。だから多少コストがかかっても、『天草の塩』は使う価値のある塩。また生地を練る際には小麦粉に塩水を加えています。『天草の塩』は水との親和性が良いのか、これが溶けこんだ水はよく粉に馴染みますね。素麺作りの決め手は「塩と小麦のハーモニー」なので、とても大事なポイントです。



辛みが強過ぎないまろやかさは、 時代のニーズにもぴったり。

株式会社 石村萬盛堂 / 職長 / 長池 博 様

弊社の看板商品のひとつ、「塩豆大福」に『天草の塩』を使い始めたのは2004年頃のこと。それまでは塩気に敏感な一部のお客様から「辛みがきつい」との声がありました。しかし『天草の塩』の使用以降は、さらなる好評をいただいております。塩にがりほどよく含まれているため、おいしくまろやかに感じられるんですね。甘さ控えめな商品を求められる昨今、塩で甘みを引きだす機会も増えるはず。そのときには『天草の塩』が大きな力になってくれるでしょう。私たちはこの塩を使った商品には『天草の塩』使用と、店頭で表示しています。それはど読りにできる原料だという自信の表れです。



『天草の塩』商品一覧 | Product list

しっとり

当社が創業以来手がける主力商品です。水分含有率は8%。[石膏除去]などの入念なる過作業により白さが際立ち、溶けやすい性質を持っています。溶かした後も底に沈む残留物や白濁はほとんど見られません。さまざまなシーンで安心かつ快適にご利用いただけます。



20kg



1kg



500g



200g

さらさら

「しっとり」をさらに乾燥させ、水分を0.5%まで落としました。料理の仕上げやテーブルソルトなどにおすすめです。0.8φ、1.2φ、1.5φの粒度に加工できます。

にがり



20kg



1kg



500g



200g



20ℓ

栄養基準による成分表示(100g当たり)

	天草の塩 しっとり	天草の塩 さらさら
熱量	0 kcal	0 kcal
たんぱく質・脂質・炭水化物	0g	0g
食塩相当量	88.6 g	98.3 g
マグネシウム	633 mg	384 mg
カルシウム	264 mg	297 mg
カリウム	213 mg	130 mg
水分	7.9 g	0.5 g

上記成分表はサンプル分析による推定値です。 保存方法：開封後は高温多湿を避け、常温で保存してください。