

# 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に愛されてきました。

「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。



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(昔ながらの塩漬け)	4%
野菜の塩もみ	1.5%

### アサリの砂出し

水1 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 、  
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ありません。※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、お気付き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

#### [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。

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>



4QJ28