

源気商会 ヒマラヤ産 クリスタル岩塩

パキスタンの岩塩層から採掘した、2億年以上前の海水を閉じ込めた透明な塩。貝の出汁のような旨味を感じる。ナトリウム含有量が高いにも関わらず、まろやかなしょばみで、野菜や魚に合いやすい。ハーブやスパイスとの相性も良く、香りを引き立てる。





山形 百目鬼温泉の塩

山形県山形市にある湧き源泉が原料。火を使わず、温泉の熱でじっくりと乾燥をした、まろやかなお塩。肉・乳製品や山菜、里芋など山の幸と合やすい。

新潟 村上 白いダイヤ

新潟県村上市にある笹川流れの近くにある製塩所にて、平釜にてじっくり時間をかけて作る塩。力強いうま味があり、おにぎり🍙や白身の魚に合いやすい。



生産者の富樫秀一さん

新潟 笹川流れ 玉藻塩



新潟県村上市で笹川流れが見渡せる製塩所にて、ホンダワラという海藻と一緒に平釜で炊き上げた塩。潮の香りと海藻のうま味を感じる。白身魚に合いやすい。お刺身にそのままかけたり、スープに入れるとだしの代わりにもなる。





沖縄 宮古島 新月の塩 福塩 満月の塩 福塩

マングローブの林を抜けて流れくる海水を28日に一度の新月と満月の時にそれぞれくみ上げて、平釜で炊き上げられる幻の塩。新月の塩は願い事を叶えるスタート時に、満月の塩はエネルギーが満たされるパワーあふれる時に使用するのがおすすめ。満月の塩は豆類などエネルギーの大きい野菜に、新月の塩は磯の香りがするのでスープやおにぎりに。



沖縄 久米島 白銀の塩

久米島の海洋深層水をこだわりの土釜製法で煮詰めて仕上げた塩。

甘味の中にほんの少しの苦味等も感じられ、コクと旨味のる。和豚の脂身や甘みのある食材と相性が良い。豚肉を使った野菜炒めにするるとワンランク上の味わいになる。

沖縄 青い海の塩

沖縄県の糸満市の沖合沖縄糸満沖合約2000mから取水した海水だけでつくる塩です。どんなお料理にもなじむ、普段使い向けの塩。ほのかな甘みがあり、料理に深みがうまれます。
トマトやフルーツの酸味を引き立てる。



沖縄 屋我地島の塩

沖縄県の屋我地島にて、400年前の伝統製法に独自の製法を取り入れながら作る海塩。鉄釜で炊き上げるため、鉄分を含んだピンク色の塩になる。赤い色の食材、海老や蟹などの甲殻類と相性が良い。



石川 珠洲の竹炭の塩

石川県珠洲市の流下式塩田製法で作られた貴重な塩を、更に能登半島の三年物の青竹に塩を詰め込み、炭焼き窯で三日三晩焼き上げほぐした「黒い塩」。香ばしい竹炭の香りが食欲を引き立てる。

赤みの魚や肉など酸味やしょっぱみのある食材と相性が良い。





石川 わじまの海塩

石川県輪島市石川県輪島沖の、暖流と寒流が交じり合う海水が原料。釜炊きせず、上から熱を当て、40°C未満の低温で緩やかに結晶させる。ミネラルバランスに優れ、野菜や魚、お肉など、どんな料理に使っても食材のうま味を引き出す。発酵を促すため、味噌づくりにも適している。

インカ クラコマスの天日塩

南米ペルーの標高3000mを超えるアンデスの谷にひろがる5000枚の塩田（棚田）。太古の時代地下深く眠っていた地下塩水が今も絶えることなく湧き出る。その塩水を太陽と風のみで乾燥させた天日塩。ジャガイモや玉ねぎ、トマトなどまるく甘みのある野菜と相性がよく、食材の甘さを引き立てる。



キリバス共和国 クリスマス島の海の塩

地球上で最も早く朝を迎えると言われるインド洋に浮かぶクリスマス島で作られる海水塩。同国名誉領事の栗林徳五郎氏が現地の経済活動に貢献するため、放置されていた施設を活用し塩づくりを再開したのが始まり。乳製品と相性が良くお菓子作りなどにも重宝される。



インド産湖塩 フルーツと硫黄の香り

インド産の湖塩にミロバラン、タマリンド、アラビアゴムモドキ、グーズベリー、セイタカミロバランなどのハーブとフルーツを加え、インドの伝統製法の土釜で焚きあげた塩。その名の通り、硫黄の香りのする塩なので、ゆで卵にかけると温泉卵のように食べられます。オムレツの中に入れるとチーズのような風味に変わる。エビや蟹などの甲殻類にも合う。薬効があるのでそのまま舐めたりバスソルトとしてお風呂に入れるのもおすすめ。





ボリビア ウユニ塩湖の塩

雨が降ると湖の一面が鏡張りのような景色が広がり「天空の鏡」とも呼ばれるウユニ塩湖だが、乾季には水は無く真っ白な塩が一面に堆積しており、そこから採れる塩は深海のミネラル成分を含んでおり、特に世界でも珍しくリチウムを多く含んだ塩水からできる。天日で乾燥させた塩を熟し、乾燥を繰り返し、粉碎した状態で輸入する。他の塩湖の塩と比較するとまろやかで魚や野菜を中心とした和食にも合い、料理に使いやすい塩。