

海水100%、天日と平釜の日本伝統製法

伝統海塩「海の精」

伝統海塩「海の精」は、伊豆大島の海水を現地で濃縮して作る国産の塩です。黒潮が運ぶ清らかな海水だけを原料とし、他の産地の原料塩や添加物は一切加えていません。

80種類以上の天然無機成分を含む海水を丁寧に濃縮して作るので、生命保持に欠かせない少量微量の無機成分を絶妙なバランスで含む“塩梅のいい塩”です。塩化ナトリウム、硫酸マグネシウム、塩化マグネシウムなど5つの塩類が理想的なバランスで含まれるので、塩自体に深く広がりのある味がし、素材の深い味を十分に引き出します。



炊き上がった塩を平釜から出す



海水を太陽と風で濃縮

海の精の塩づくりを見学しました！



伝統製法を守り続けてきた海の精の方々の、塩作りへの強い思いと愛情を感じました。（営業課受注グループ・碓井みなぐ）



黒潮洗う伊豆大島の大自然に感動！海の精は、まさに「海からの贈り物」です。（西日本営業部・山中隆介）

10416 (海の精) 海の精・あらしお

500g
¥1,200 (本体価格) ¥1,296 (税込価格)

日本で最初に復活した、天日と平釜で作る日本特有の塩田塩。伊豆大島の海水を太陽と風で濃縮し、平釜の火力で丹念に炊き上げて結晶化しています。

【原材料】海水



10425 (海の精) 海の精・やきしお〈ビン入〉

60g
¥420 (本体価格)
¥454 (税込価格)

にがり成分の多い粗塩を焼物の器に入れ、600°Cの高温で焼いた伝統壺焼塩です。さらさらと使いやすく、コクのあるマイルドな風味。調理塩、食卓塩に。

【原材料】海水



10427 (海の精) 海の精・ほししお

240g
¥750 (本体価格) ¥810 (税込価格)

伊豆大島の海水を太陽と風で濃縮した濃縮海水を、太陽の光が降りそそぐガラス温室の中で、少量ずつ時間をかけて天日結晶化した国産天日塩です。

【原材料】海水



夏本番、水分と塩分を補給

43448 (ヒカリ) OGスポーツドリンクPET

280ml ¥170 (本体価格) ¥184 (税込価格)

ミネラル補給のために加えた塩は、国産平釜塩「最進の塩」。体液の浸透圧に近いアイソトニック飲料なので、発汗時に失われた水分やナトリウムなどのミネラルを効率よく補給できます。

【原材料】果実(有機ぶどう、有機りんご、有機レモン、有機ゆず)、食塩



32807 (サンゴ) 梅塩あめ

80g
¥200 (本体価格)
¥216 (税込価格)

国内産の梅を塩漬けたときに出る梅酢から作った梅塩を使用。さっぱり塩味。

【原材料】砂糖(てん菜(国産))、水飴、梅酢乾燥物(梅・食塩)



33770 (ノースカラース) 純国産塩あめ

75g
¥220 (本体価格)
¥237 (税込価格)

北海道最北端の宗谷の塩を使用。ほんのり感じる塩気と優しい甘さ。

【原材料】水あめ(国産)、てんさい糖(北海道産)、食塩(北海道産)

