

きき酒体験コーナー “越乃室” が御紹介するお酒がすすむ塩一覧表

塩銘柄	産地	原料	特徴
雪塩	沖縄県宮古島市	海水	パウダータイプ・18種類のミネラル数世界一
ラウシップ	北海道日高郡羅臼町	天日塩・海水	羅臼の深層水を使用
宗谷の塩	北海道稚内市	海水	独特の旨味が自然塩本来の味
伊達の旨塩	宮城県石巻市	海水	古式粗塩仕上げ
海の磯塩	新潟県岩船郡山北町	海水	わずかしかできない手造り海水塩
越の塩	新潟県岩船郡山北町	海水	地元名山「日本国」で育った薪を使用
奥能登天然塩	石川県金沢市	海水	低温製法で結晶化
酵素塩		天日塩・炭酸カルシウム	独自の製法によるこだわりの製品づくり
極楽塩		天日塩・炭酸カルシウム・金粉	独自の技術(常温製法・真空処理など)
あらしお			昔ながらの平釜製法
深層海塩 ハマネ	東京都大島町	海水	伊豆大島地下深層海水を使用
海の精 赤ラベル	東京都大島町	海水	海水から直接生産、純国産塩
瀬戸の鹽	香川県坂出市	海水	海水直煮法
天塩	兵庫県赤穂市	天日塩・海水	海の母液”にがり”を包含した粗塩
深海の華	高知県室戸市	海水(海洋深層水)	水深374mで採水した深層水のみ使用
天海の塩	兵庫県赤穂市	海水(海洋深層水)	室戸沖海面下344mの深層水を使用
厳選 海人の藻塩		海水・藻塩にがり	藻塩エキスを加えた天然ミネラル塩
最新の塩	山口県下関市	海水	多段式平釜の煮詰めるだけの製法
関門の塩	北九州市門司区	海水	1200mの深層から汲み上げた深層水を使用
浜御塩	長崎県対馬市	海水	対馬海峡の清麗なる紺碧な海水を使用
浜御塩 焼塩	長崎県対馬市	海水	対馬海峡の清麗なる紺碧な海水を使用
球美の塩	沖縄県島尻郡	海水	久米島の海洋深層水100%使用
美ら海の塩	海外天日塩と沖縄	海水・天日塩	海外天日塩と沖縄の海水を平釜を使って作りました
ささ塩		塩・くま笹エキス	くま笹エキス使用
忠左衛門の塩 甘味	中国・青海省	天日塩	五千万年前の塩の湖の自然結晶塩を使用
忠左衛門の塩 旨味	中国・青海省	天日塩	五千万年前の塩の湖の自然結晶塩を使用
忠左衛門の塩 苦味	中国・青海省	天日塩	五千万年前の塩の湖の自然結晶塩を使用
海の華 焼塩	沖縄の海水・海外天日塩	海水・天日塩	平釜でじっくりと煮詰めて造る焼塩
ウコンの塩	オーストラリア・沖縄	天日原塩・沖縄海洋深層水・秋ウコン	ウコンの色香と成分をよくなじませて仕上げました
紅塩ハイビスカス	オーストラリア・沖縄	天日原塩・久米島海洋深層水・ハイビスカス花粉末(中国・沖縄)	太陽と健康の香りがたたようハイビスカス
よもぎの塩	オーストラリア・沖縄	天日塩・久米島海洋深層水・沖縄産よもぎ粉末	太陽と健康の香りがたたようよもぎ
玄塩	オーストラリア・? 深層水	天日塩・黒糖・海洋深層水・乳酸・珊瑚カルシウム	素材を生かす”おいしい塩”
石垣の塩	沖縄県石垣市	海水	美ら島で生まれた美みのある石垣の塩は人と自然にやさしい塩です
蘭の塩		天日塩・海水塩・蘭の花・梅酢	蘭の花びらを入れた綺麗な食卓塩
黒潮源流塩	沖縄県八重山郡	海水	透明度抜群の海水を汲み上げ丁寧に手造りした自然塩
花塩	沖縄県八重山郡	海水	日本最西端 純粋手造りの自然塩
小花	沖縄県八重山郡	海水	透明度抜群の海水から小花は作られます
粟国の塩	沖縄県島尻郡	海水	古代から続く日本製塩法に基づき、20年余かけて誕生しました
屋我地島の塩	沖縄県名護市	海水	屋我地島の珊瑚礁リーフの海水を汲み上げ作ります
あっちゃんの天然塩	沖縄県国頭郡	海水	美ら海水族館近海・備瀬崎清浄海水100%使用
あっちゃんの紅塩	沖縄県国頭郡	海水・紅芋・クエン酸	本部町備瀬崎の海水・紅芋から作りました
久米島の塩 アラ塩	沖縄県島尻郡	海水	沖縄久米島沖水深612mから汲み上げ作りました

久米島の塩	沖縄県島尻郡	海水	沖縄久米島沖水深612mから汲み上げ作りました
蔵盛さんちの塩 粗塩	沖縄県八重山郡	海水	与那国島の海水を汲み上げ平釜で煮詰めました
子宝の温泉塩	鹿児島郡十島村	海水温泉	海に浮かぶ島の姿はまるでお腹の大きな妊婦が寝ているよう
小笠原自然海塩	東京都小笠原村	海水	小笠原の海水を原料として、手造りにこだわった正真正銘の自然海塩
デボラ湖産 天日湖塩	レーク・デボラ	湖塩	現地の言葉で「フリーマントル・ドクター」で親しまれています
佐渡のみしお深層塩	新潟県佐渡市	海水	佐渡多田沖水深330mの海洋深層水を煮詰めて作りました
山菱岩塩	中国四川省	岩塩	四川省地下1000~3000mの深さから、一億年前の地層から塩を作りました
ローズソルト	ボリビア	岩塩	鉄分・カルシウムが豊富で特に女性にはうれしい塩です
梅塩	紀州・なべ町	梅酢	紀州南高梅を塩漬けし、梅の栄養分を含んだ梅酢から作りました
笹川流れの塩	新潟県山北町	海水	新潟県沖100%の海水を使用し平釜で仕上げました
笹川流れの塩 藻塩	新潟県山北町	海水・海藻(ホンダワラ)	平安の古に盛んに土器を用いて作られたとされる塩を現代風に蘇らせました
笹川流れの塩 昆布塩	新潟県山北町	海水・昆布	北海道産昆布を入れ、じっくり時間をかけるため風味が良く仕上がりました
イタリアの天日塩	イタリア・プーリア州	海水	ローマ時代より伝統的な塩田製法で塩作りが行われています
オホーツクの自然塩	オホーツク海	海水	サロマ湖へ流れ込むオホーツク海を汲み上げ数日間煮詰めて作りました
鳥海の塩	山形県遊佐町	海水	鳥海山の伏流水が海底から湧出する遊佐町女鹿の海水を煮詰めて作りました
藻藻の夢雫	国内海水塩・深層MCM	国内海水塩・昆布粉・海洋ミネラル	国内海水塩に厳選昆布を惜しげもなく使い、海洋ミネラルで各種のミネラルを補いま
海深ミネラル塩	沖縄素材	久米島深層水・サンゴカルシウム・さとうきび糖蜜	沖縄の深層水・サンゴカルシウム・さとうきび糖蜜で味と香りを楽しみ塩
ぬちマース	沖縄	海水	世界初！瞬間空中結晶製塩法でぬちマース(命の塩)は作られます
ナンジャマース	沖縄県久米島	海水	久米島沖水深612mから汲み上げ煮詰めました
とっぺん塩	長崎県上五島	海水	西海国立公園に属する上五島のきれいな海水で作りました
まあさ、ましゅ	徳之島	海水	湖だまりの海水を熱い岩にかけ凝縮海水を作り平釜で煮詰めます
淡路島の藻塩	鳴門海峡・淡路	海水・海藻灰エキス	藻塩焼きをヒントに作り上げた白色が特徴の藻塩
天日古代塩	熊本県天草郡	海水	塩文化の発祥の地 天草・通詞島
ヨロン島の塩 じねん	鹿児島県大島郡	海水	ヨロン島の塩は蒼い珊瑚礁の海から生まれるミネラルたっぷりの自然塩
つるみの磯塩	大分県鶴見	海水	豊後水道鶴見崎浜の漁師がほれた潮 手間暇かけて塩にして海そのままの塩にして

* 注意 この塩の一覧表は現在御紹介が終了してしまったもの・これから御紹介をするものが含まれていますので、予め御了承下さい

* 注意 産地名に未記入の塩がございます。パッケージに産地が記載されていない為、未記入といたしました。

* 注意 特徴コメントはパッケージに記載されているものを使用しました。

製作日 平成19年10月