



「海のひとしずく」の生産地、太平塩田は、韓国新安郡曾島の干潟にあります。ここは、世界5大干潟のひとつで、海洋環境の生物保護区としてユネスコに登録されており、ここでつくられるお塩は、ユネスコのエコラベル認証を得ています。また、アジアで初めてスローシティに認定された地域です。



伝統的な技を受け継ぐ塩職人の手と太陽と風による製塩法

海のひとしずく



雨が少なく太陽と風に恵まれた曾島の気候は、天日によるお塩づくりに最適な土地です。日射が強く日照時間が長い6月から9月に製塩期間を限定し、農業のように季節のいとなみに沿って自然の恵みを収穫する製塩法で「海のひとしずく」はつくられています。

海の水質浄化にも重要な役割を果たしている干潟。

そこでの塩づくりの伝統を受け継いできた職人たちは、冬が来ても、良質なお塩を収穫できるよう塩田の手入れをします。干潟と風と太陽、そして塩職人に受け継がれた伝統の技により、絶妙な味わいとミネラル分を含む生き物のようなお塩がつくられます。

「海のひとしずく」は、ほどよいにがり成分が残る仕上がり。お料理や漬け物、味噌などの保存食づくりに最適です。素材の味を引き出し美味しく仕上がるので、日々の台所でご利用ください。



500g



1kg

名 称：食塩
原材料名：海水
内容量：500g / 1kg
原産国：韓国
輸入者：株式会社ウインドファーム



株式会社ウインドファーム
〒807-0052 福岡県遠賀郡水巻町下二西 3-7-16

TEL:093-202-0081
FAX:093-201-8398