

～健好の塩の特徴～

1. 滑川の海洋深層水を原料に使用

滑川沖水深333メートルから取水された「海洋深層水」を100パーセント使用しています。この「海洋深層水」は、表層の海水と比較して栄養塩類が豊富で、極めて清浄性に優れています。

2. 天日製法にて製造

太陽の力で水分を蒸発させることで塩を作っています。火を一切使わずじっくりと手間ひまをかけて作られています。

○使い方○

精製塩と比較して、マグネシウムやカリウムなどの苦汁（にがり）成分が多く含まれており、塩辛さの中にも苦味や甘味が感じられます。基本的にはどんな料理にでもご使用いただけますが、粒の大きさごとに以下のようにお使いいただくと、より塩の旨みが味わえます。

【小粒】天ぷらなどの揚げ物、トマトなどの野菜に。

【中粒】牛肉、マグロなどの素材の味の強い食材に。

【大粒】中粒と同様ですが、より粒が大きいことから見た目にも楽しめます。

～海洋深層水とは～

海洋深層水とは、水深200メートル以上の海底にある海水のことです。地球にある海水の約95%を占め、太陽の光が届かないため水温は年間を通じて低温で安定しています。植物プランクトンの光合成もおこなわれず、バクテリアの分解によって無機栄養塩類が蓄積しているため、海水の比重が重く、表層の海水と混ざることありません。日本海側で唯一、湾の入口が大きくひらいた特殊な地形をもつ富山湾では、わたしたちヒトに必要なマグネシウム、カルシウム、カリウムなどのミネラルを豊富に含んだこの魔法の水「海洋深層水」を取水することができ、産業利用しています。

滑川海洋深層水取水施設



天日塩の作り方紹介



① 注水
結晶箱に海洋深層水（高濃縮水）を注水します。



② 天日干し
約3週間後、太陽の力によって水分が蒸発し塩の結晶が現れます。



③ 攪拌
塩の結晶が出ると成分が一定になるように定期的にかきまぜます。



④ 採塩&脱水
できた塩の結晶を集め、脱水します。その後自然乾燥させ完成となります。