

塩田時代の製塩法を復活 讃岐の海水を丹念に炊き上げたこだわりの塩 「瀬讃の鹽(せさんのしお)」好評発売中

株式会社日本海水(本社所在地 東京都中央区日本橋大伝馬町 10-6 社長 植岡佳樹)では、塩田時代の塩づくりの技術を復活させ平釜で丹念に炊き上げた『瀬讃の鹽(せさんのしお)』を販売しています。

塩田時代から国内有数の生産量を誇る塩づくりの中心地でもあった讃岐で作られた『瀬讃の鹽』は適度なにがりを含み、甘さとほろ苦さのある「古き日本の塩」と呼ぶにふさわしい塩です。



「瀬讃の鹽」は瀬戸大橋を望む瀬戸内海に面した讃岐工場内にあるミニ塩田と平釜で製塩しています。

その働きを知ることで「塩」を健康の見方にしよう

塩味は食欲をかきたて、我々の食生活を豊かにしてきました。これは人間が生きていくために必要不可欠な塩の重要性を体が本能的に感じていたためといえるでしょう。

塩のふるさとである海水と人間の体液の組成成分は大変よく似ています。人間の体液には体重 70kg.の人で約 200gの塩分が含まれています。体内の塩分は脳からの命令を体に伝達する役割や、体内の細胞収縮の調整や、体内を弱アルカリ性に保つなど生命維持のために重要な役割をもっています。

これらの重要な機能を安定させるために、腎臓が体内の塩分量を一定に保つ調整をしています。

夏の炎天下の中、急激に汗をかき極端に体内の塩分量が低下すると、だるく、無気力な状態になり、熱中症や脱水症に発展する危険性もあります。

そのような時は、水分を補給するだけでなく塩分も同時に補給することが大切です。

健康のため減塩を気にされる方もいらっしゃいますが極度の減塩はかえって危険な場合もあるので注意が必要です。塩の働きを知り、体内に一定の塩分を保持するための「適塩」を心がけたいものです。

【商品概要】

商品名 : 瀬讃の鹽(せさんの塩)

内容量 / 価格(税込) : 250g 525円 / 500g 840円

商品特長 : 瀬戸内海の海水を原料に塩田時代の製塩技術を復活し平釜で丹念に炊き上げました。しょっぱさの中に甘くてほろ苦い味が広がり昔なつかしい味が楽しめます。

お勧め料理: 焼き鳥、焼き魚、煮込み、吸い物などの日本料理

商品に関するお問合せ先:

株式会社日本海水

TEL:03-5652-8751 URL:www.nihonkaisui.co.jp/



【本件に関する問合せ先】

日本海水広報代理 (株)インテグレートコミュニケーションズ
〒107-0062 東京都港区南青山 5-11-1 桜井ビル 6F
TEL:03-5464-2046 FAX:03-5464-2076
担当:村山 (amurayama@integrate-com.co.jp)