

# 地中海の天日塩

南イタリア伝統の天日塩田製法

## アドリア海の海水のみを使用

イタリアのアドリア海の海水を塩田に引き込み、イタリアの南東に位置するプーリア州にローマ時代より受け継がれる、伝統的な塩田製法で作られた天日塩です。



## 地中海の天日塩は伝統的な天日塩田製法

うまみ豊かな地中海の海水を大型のポンプで塩田に引き込みます。塩田に引き込まれた海水は、約6ヶ月かけて太陽と風の力のみで結晶化させます。この塩の作り方は、天日塩田製法と呼ばれ、日本でも古来より行われてきました。

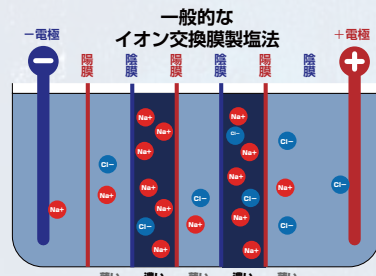


## 長期間天日で塩を枯らす

5mm~10mm程度に結晶化した塩を収穫します。収穫された塩を塩山にし、約6ヶ月間天日干しします。日本ではこの工程を「枯らし」といいます。枯らした塩を飽和塩水で洗浄し、粉碎した後、220℃の大型乾燥機で乾燥します。洗浄・乾燥された塩は、イタリアからベトナムにある夾雑物除去工場で夾雑物が除去され、丹念に検品されます。目視による異物検査が行われ、日本に入ってから更にチェックされ、袋詰めされます。



## 一般的なイオン交換膜製塩法



一般的には、イオン交換膜製塩法で作られた精製塩が多く出回っています。イオン交換膜製塩法とは、海水を入れた大きな容器に、電流を流す科学的な製造工程になります。海水の中の塩は、塩素イオン(主ににがり成分)と、ナトリウムイオンという電気を帯びた粒になっています。塩素イオンはマイナス、ナトリウムイオンはプラスの性質があり、海水に電流を流すと、塩素イオンはプラス極に、ナトリウムイオンはマイナス極に移動します。この間に、プラスイオンしか通さない陽イオン膜と、マイナスイオンしか通さない陰イオン膜を交互に置くことにより、膜と膜の間に濃い海水と、薄い海水の層ができます。この濃い海水を従来の平釜で煮詰める方法ではなく、効率の良い真空蒸発釜で煮詰めて作れます。これにより、短時間で大量に生産する精製塩が出来上がります。この、イオン交換膜製塩法は、にがり成分がほとんど除去される為、塩味はありますが、同時にミネラル分も除去されてしまいます。

## 旨みを残した地中海天日塩

地中海の天日塩をそのまま少し舐めてみてください。程よくミネラルが残っていますので、塩味の角がなく、まろやかな旨みがある事がわかります。この旨みのある塩は、和洋中さまざまなお料理を引き立てます。

## 選べる結晶の大きさ

地中海の天日塩は、中粒タイプと、日本国内で更に細かく粉碎したさらさらタイプがあります。

### 中粒タイプ

結晶が大きめの中粒タイプは、パスタを茹でる時や、料理で沢山使用したい方、漬物などにもおすすめです。

### さらさらタイプ

さらさらタイプは、結晶を粉碎しているので溶けが良く、ドレッシング作りや、天ぷらのつけ塩などにもおすすめです。キッチンでそのまま使えるスタンド式パッケージになっております。また、袋の上部にフロントチャックをつけていますので、開封後は容器に移し替えたり、袋の口を輪ゴムなどで閉めることなく、そのまま保存しやすくなっています。

