

6年熟成

『RAKUreスペシャル干潟天日塩』 商品紹介



<https://r-saltroom.com>
<http://shop.rakure.com>

株式会社ア・ピュア

〒573-0058 大阪府枚方市伊加賀東町6-5

TEL : 072-841-8855

FAX : 072-841-8822



はじめに～日本の「塩」事情について～

●日本は世界一の「塩」の輸入国

- ・国内の塩自給率はわずか12%（大部分をメキシコ、オーストラリアに依存）
- ・年間の塩消費量は約950万トン、大半が工業用（副産物：苛性ソーダ、塩素、炭酸ソーダ）

●なぜ、日本には「塩田」が存在しないのか？

- ・昭和46年「塩業近代化臨時措置法」により塩田は姿を消した
- ・以降、自然塩は市場から消え、精製塩が食塩として普及した

●塩分の摂り過ぎは本当に「毒」？

- ・食塩の成分はおよそ96～99%が塩化ナトリウムである
- ・ナトリウムの過剰摂取は代謝障害を起こし、高血圧の原因に

●本来「塩」は生命維持活動に必要不可欠

- ・人間の体液は0.85～0.9%の塩水で構成されている
- ・古代の海水の濃度は0.9%。赤ちゃんを育む羊水のバランスと酷似
- ・天然のミネラルをそのままに。バランスの良い塩とは・・・？

なぜ「塩」が大切なのか？～天然塩の働き～

◆私たちの体内にある「海」。天然塩は地球のエキス

約35億年前、地球最初の生命は海の中で誕生

人間の身体はおよそ2/3が水分

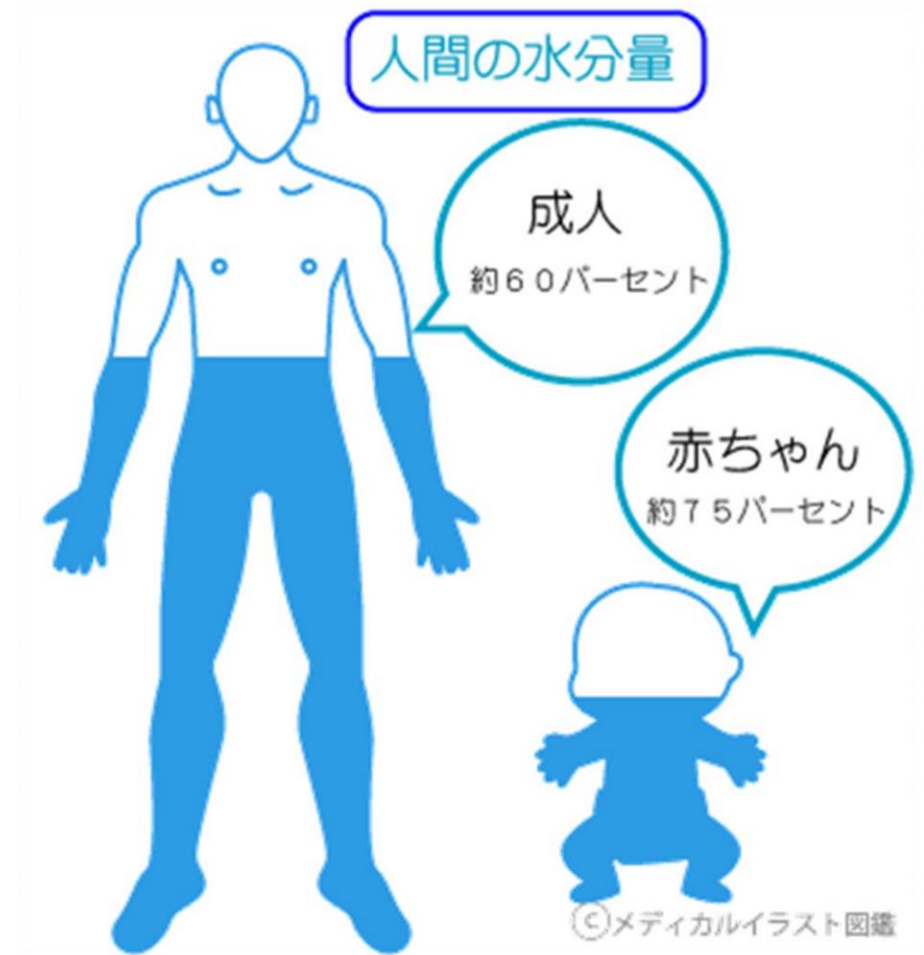
細胞通貨、血しょう水、細胞外液、細胞内液 etc.

全ての体液は0.85～0.9%の塩水で構成

体液 ⇔ 古代の海水

赤ちゃんを育む「羊水」は古代の海水と

極めてミネラルバランスが酷似



減塩信仰のウソ

減らさなければならない本当の塩とは？

海水には生命維持に必要なミネラルが理想的なバランスで含まれており、赤ちゃんの命を育む「羊水」もまた極めて古代の海水に近い事が分かっています。

塩は筋力のもと、体温のコントロール、脳の情報伝達に重要な役割をはたしています。

塩＝塩化ナトリウムではありません。

多種多様なミネラルを含んでいない「食塩」、いわゆる塩化ナトリウムだけの塩ばかり摂る事は高血圧をはじめ、糖尿病、成人病、低血糖値、アトピーなど様々な病気の原因になります。

《海水・羊水・血漿（けっしょう）の電解質比率》
（単位％）

陽イオン	海水	羊水	血漿
ナトリウム	86	93	92
カリウム	2	3	3
カルシウム	2	3	3
マグネシウム	10	1	2
塩素（陰イオン）	94	67	67

東京女子医科大学助教授 栗原毅監修「血液と血管のナゾ」より抜粋

【ミネラルの主な働き】



なぜ「塩」が大切なのか？

～天然塩の生理的作用～

塩 分 の 働 き	塩分不足の症状
① 塩分は筋力のもとである 全ての動物の筋肉は塩の浸透圧パワーで働く	足がつる
② 塩分は体の熱をコントロールする (夏) 暑さ、激しい運動 → 体温上昇 → 塩分を含む濃い汗をかく 発熱体である塩分を体外へ排出し体温を下げる為 (冬) 体液中の水分だけを尿として排出、トイレが近くなる 体内の塩分濃度を保ち熱を外へ逃がさない為	冷え症
③ 塩分は導電物質である 人間の生理機能は脳幹からの電気信号によってコントロールされています。 (中学の食塩電池の授業で知られるように塩分は電気を通す特性があります) 塩分濃度が低下すると電流の流れが悪くなり、脳からの情報伝達が上手く機能しない	思考力が鈍る だるい
④ 塩分(塩化ナトリウム+ミネラル)は老廃物を体外に排出する原動力になる	便秘・肩こり
⑤ 塩分は腸内で栄養素の吸収に必要である 生命維持活動に必要不可欠な栄養素の吸収を助けます。体内のミネラルバランスが整っていないと小腸での栄養素の吸収は行われません。また塩分は胃液・腸液・胆汁等の消化液の原料になります。	血管障害・肥満 痩せすぎ・栄養不良

『塩の製法とその特徴』①

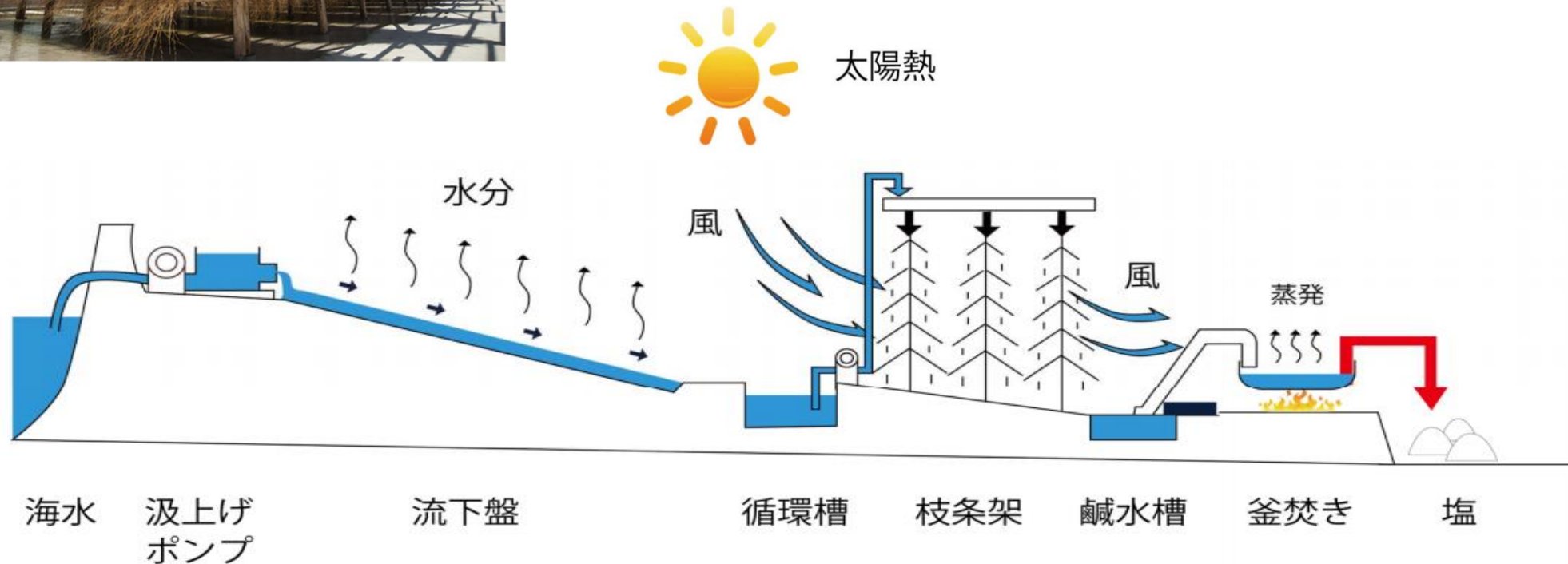
・流下式枝条架塩田（昭和28年～昭和47年）



風と太陽の熱で濃い塩水を作り、それを平窯で煮つめて塩を結晶化させる製法。

【メリット】 【デメリット】

- ・ 当時は入浜式と比べ格段に生産率がアップ
- ・ わずかににがり成分が残り、味の良い塩ができる
- ・ 釜焚きすることにより、多くのミネラルが失われる



『塩の製法とその特徴』②

・イオン交換膜法（昭和47年～）

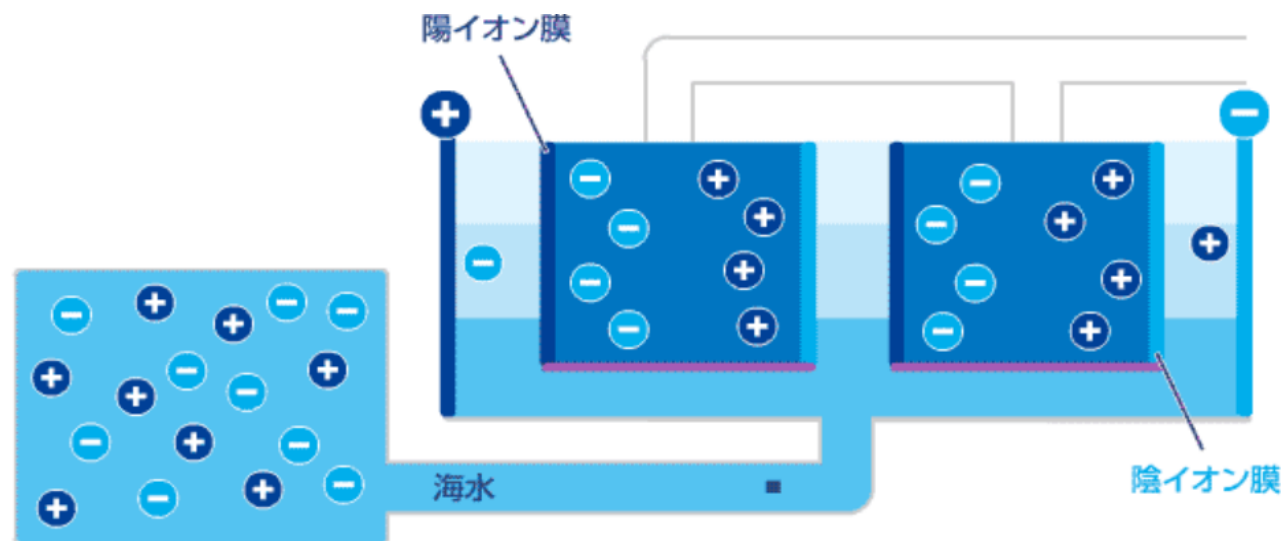


イオン交換膜と電気エネルギーを利用して高濃度の塩化ナトリウム溶液を作りだし、真空式蒸発缶で煮詰めて精塩します。

【メリット】

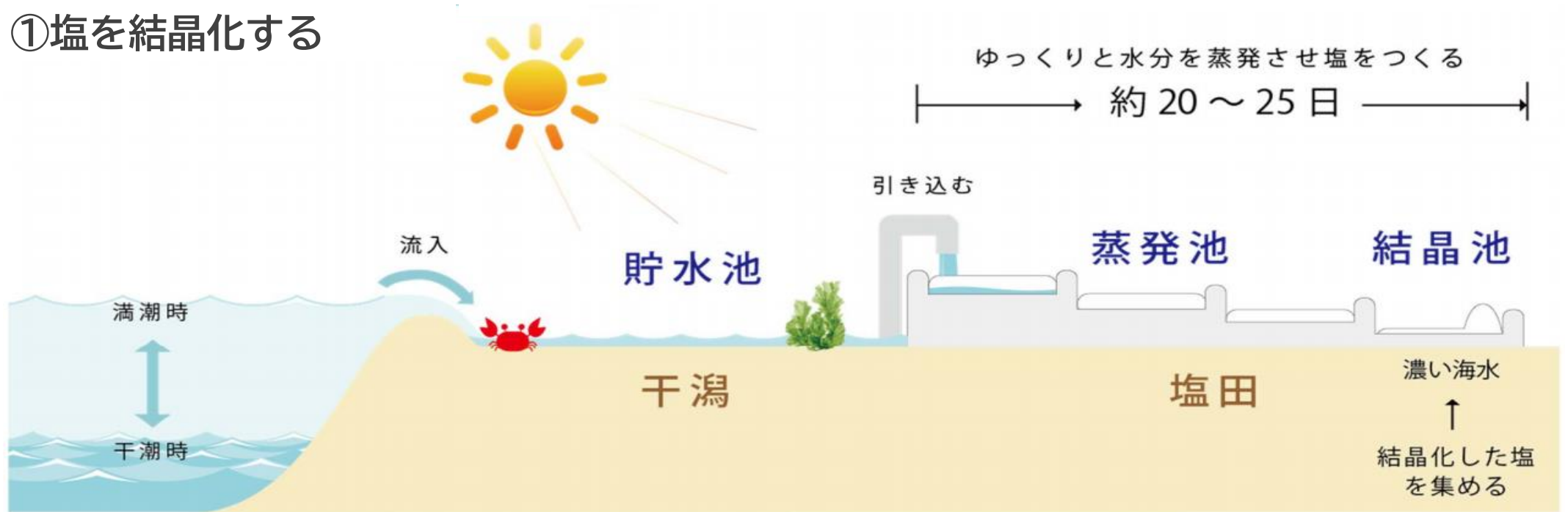
- ・ 広大な塩田が不要、天候に左右されずに生産
- ・ 製塩と別に工業用のカ性ソーダ、塩素、炭酸ソーダを生産出来る

※工業用途以外に上水道設備にも使用されている。



「干潟天日塩の製法」

①塩を結晶化する

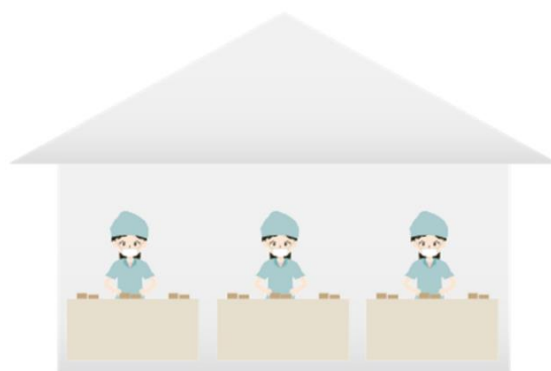


②保存庫で熟成



木造の保管庫で長期間（3年間）
熟成させ、苦塩を取り除く

③不純物を除去



不純物除去・パッケージ

最終工程まで太陽と風のみで完全非加熱で塩作りを行います。
太陽と風、保管庫での熟成期間を経て、とてもミネラル豊富な塩になります。世界のどの塩田の塩にも見劣りしない味わいが特徴です。

『ユネスコ世界遺産に指定される太平塩田』



太平塩田

1004の島からなる全羅南道新安群の中でも生態観光地として名高い曾島は、新安群で7番目に大きな島です。
中でも太平塩田は140万坪の広大な敷地面積を誇ります。
2007年にスローシティに指定されたこの場所最大の魅力は、綺麗な陸地と海、そしてその間をつなぐ美しい干潟です。
単一塩田として国内最大規模を誇る太平塩田があり、塩田周辺には3kmに及ぶ66の塩熟成保存庫が異色的な風景を演出しています。



広大な太平塩田の風景



塩田に咲く
アツケシソウと野鳥



干潟に生息している
ムツゴロウ

『ユネスコ世界遺産に指定される太平塩田』



太平塩田の塩作りの風景



太平塩田の塩作りの風景



広大な太平塩田の風景



広大な太平塩田の風景

商品概要



◆加熱処理なしの完全天日塩

「RAKUreスペシャル干潟天日塩」は、太陽と風による自然の力だけで乾燥させ、他の製法のように「釜焚き」といって最後の仕上げを加熱・蒸発させ結晶化させる製法を行いません。「釜焚き」による方法は生産時間は短縮されますが、加熱により塩の旨みを決めるミネラルが壊れてしまい、塩化ナトリウム過多な塩になってしまいます。

「RAKUreスペシャル干潟天日塩」は、製品になるまでに長い年月と熟練の職人による手間をかけて生産されています。そのため他の製法の塩に比べ、豊富にミネラルを含んだ深い味わいが特徴です。

原材料名	天日塩	内容量	450g
工程	天日・乾燥	原産国	大韓民国
栄養成分 100gあたり	エネルギー： 0Kcal カルシウム：130mg 脂質：0g マグネシウム： 357mg 炭水化物：0g カリウム：136mg たんぱく質： 0g ナトリウム：38.2g		
保存方法	高温多湿を避け、常温で保存してください。		
製造元	GAWON Co.,Ltd		

(販売元)
株式会社ア・ピュア