

# (株)珠洲製塩

珠洲市



仕上げ釜



釜から上げた塩



袋詰め

素材の持つ味を最高に  
生かす「塩」がここに 있습니다。

## ■取り扱っている商品

品 目	出荷時期	生産量 (年間)
・能登半島の海水を原料とした海水塩	通年	20～30t
① 揚げ浜式製塩法による海水塩 (100g, 300g)		(約 3t)
② 流下式製塩法による海水塩 (100g, 300g, 1kg 他)		(約 25t)

## ■セールスポイント

日本海のきれいな海水をくみ上げることから塩づくりは始まります。

くみ上げた海水を一週間以上、すだれや竹枝、ネットにスプリンクラーで散布し自然の太陽と風で濃縮します。濃縮された海水（かん水）を大釜で煮ます。水分を蒸発させ、さらに濃縮していきます。

濾過タンクを通して余分なものを取り除き仕上げ釜で更に 20 時間煮詰めます。結晶化した塩を釜から上げ余分なにがりを抜きます。ここで、純白の塩が出来上がります。

仕上がった塩をゴミなどの異物が入っていないかチェックしながら袋詰めをします。

代表者 山岸 順一  
連絡先 〒927-1322 珠洲市長橋町 13-17-2  
<http://www.suzuseien.jp>