

沖縄本島およびその周辺の島ではたいへん個性ある塩が多く生産されています。単に美しい沖縄の海から取水しているということだけでなく、それぞれの塩は生産者がたいへんなこだわりを持って作られており、常温瞬間空中製塩法や加熱ドラム製塩法などともユニークな製法で作られている塩が含まれていることも大きな特徴になります。これらの塩を使用することで、他に類を見ないユニークな商品を開発することができるほか、工夫すれば使用した商品やお料理に大きな付加価値が生まれる可能性があります。詳しくはご相談ください。

商品名	商品写真	地域	メーカー	製法	特徴	推奨用途
雪塩		宮古島 ※琉球石灰岩でろ過された地下水を取水	株式会社 パラダイスプラン	逆浸透膜 加熱ドラム製法	沖縄本島から南に300km、透明度が高く美しい海の宮古島でこだわりを持って作られた塩。琉球石灰岩層で自然ろ過された地下水を汲み上げて、ユニークな加熱ドラム製法でサラサラとしたパウダー状に仕上げた塩。通常、塩製造過程で取り除かれるにがり成分も凝縮され含まれている。なお、2000年にギネスブックで「世界で一番含有するミネラル成分が多い塩」に認定された。	おにぎり、肉や魚の下味、パン、麺、スイーツ、てんぷらや串焼き、揚げ物のつけ塩。マッサージソルト、バスソルト。
ぬちまーす		沖縄本島 ※宮城島の太平洋側で取水	株式会社 ぬちまーす	逆浸透膜 噴霧乾燥 (常温瞬間空中結晶製塩法) 低温焼成	円盤を高速回転させて、海水を細かい霧にし、その霧に温風を当てて水分だけを瞬時に蒸発させて塩をつくる(常温瞬間空中結晶製塩法)ともユニークな製塩法を採用している。海水に溶けていた塩分とにがり(塩以外のミネラル)がすべて空中で結晶化される。そのため、通常の製塩法に比べてにがり成分が多く、まろやかな塩味が特徴である。	天ぷらのつけ塩、目玉焼き、きゅうりやトマトなどの野菜、おにぎり、浴用(バスソルトとして) ※風呂釜によって使用できないものがある。
沖縄の海水塩 美ら海育ち		沖縄本島 糸満市 ※糸満沖2000mで取水	株式会社 青い海	逆浸透膜 平釜(濃縮) 平釜(薪焚きで結晶化)	沖縄・糸満沖合約2000mの海水を汲み上げて濃縮し、薪を焚いて平釜で煮詰めて作った塩。単なる塩味だけでなく、ほのかな甘み特徴。中粒でしっとりとしている。	和・洋・中華料理からスイーツの隠し味まで、さまざまな料理に使える。
沖縄の海水塩 青い海		沖縄本島 糸満市 ※糸満沖2000mで取水	株式会社 青い海	逆浸透膜 平釜(濃縮) 平釜(結晶化)	沖縄・糸満沖合約2000mから取水した海水だけでつくる塩。単なる塩味だけでなく、ほのかな甘味があり、和、洋、中華など、どんなお料理にもお使いいただける。中粒でしっとりとしている。	和・洋・中華など、どんなお料理にも使える。
石垣の塩		石垣島 ※名蔵湾沖合1500mで取水	株式会社 石垣の塩	逆浸透膜 平釜 低温乾燥(独自)	沖縄県の南方に位置する石垣島の西側、名蔵湾にはキレイな珊瑚が広がっており、「石垣の塩」は、その名蔵湾沖合約1.5km、水深約20mの海中からくみ上げた海水のみを使った100%海水でできた塩。3日間、昼夜を問わず釜で煮詰めて、独自の「多段式蒸発皿」を使った低温乾燥をほどこすことで、後味がまろやかで旨みのある塩に仕上がっている。	おにぎり、お刺身、魚料理などの日本食。野菜のドレッシングなど。