

「沖縄の塩」比較

ぬちまーす



雪塩



美ら海育ち



取水地

沖縄宮城島

沖縄本島から海中道路で結ばれた島の太平洋側の海水を使用。

沖縄宮古島

沖縄本島から南へ300kmの島の地下海水を汲み上げて使用。

沖縄糸満沖合

沖縄糸満市の沖合2000mの海水を汲み上げて使用。

製法

常温瞬間空中結晶製塩法

濃縮した海水を細かい霧にして温風を当て瞬時に結晶化する。

瞬間蒸発製法（製法特許）

濃縮した海水を加熱した金属板に吹き付けることで瞬時に結晶化する。

平釜

薪の炎でじっくりと煮詰めて時間をかけて結晶化、木箱で自然脱水。

特徴

瞬時に結晶化するため、海水のミネラルを含んで結晶化される。

瞬時に結晶化するため、粒の細かいサラサラの結晶になる。

豆腐を作れるほどの豊富なニガリ成分を含む。

ミネラルをほどよく含み、旨みのあるしっとりした塩。ゆっくり結晶化するため、やや粒が大きく、フレーク状や凝集形をなす。食材への付着性がよく、溶解性に優れる。

用途

天ぷらのつけ塩、目玉焼き、肉や魚、サラダなどの他、ご飯を炊くときに加えたり、歯茎のマッサージにも。



使いやすい顆粒状の「こつぶタイプ」もあり。

おにぎり、肉や魚の下味、パン、麺、天ぷらのつけ塩のほか、スイーツにかけたり、マッサージソルトとしても。

ラーメン、パン、ステーキや焼鳥、サラダ、漬物など、さまざまな料理に。