

天日塩とは、塩田に引き込んだ海水を太陽や風などの自然の力で水分を蒸発させて作る塩です。天日塩を作るためには広大な土地と乾燥した気候が必要になります。そのため国内での生産は難しく、日本はメキシコ・オーストラリアからの輸入にそのほとんどを頼っています。

天日塩の特徴は、海の成分がそのまま含まれることにより若干の苦みやまろやかさがあることです。料理に使用すると、その成分が料理の味を引き立て、美味しく感じる要因の1つとなります。

商品名	国	地域	塩田
クーちゃん天日塩 / せんでき仕込み天日塩	メキシコ	カリフォルニア半島	ゲレロネグロ塩田
セルファン / セルマランド・ゲランド	フランス	ブルターニュ地方	ゲランド塩田
イタリアの天日塩	イタリア	プーリア地方	プーリア地方塩田
浜菱	中国	江蘇省	江蘇省塩田
クリスマス島の海の塩	キリバス共和国	クリスマス島	クリスマス島塩田

※ 今回ご紹介の商品はすべて天日塩です。
『天日塩使用』の表示ができます。

『伯方の塩』、『天塩』など、天日塩を国内で溶解・再結晶させた塩は天日塩原料塩です。
天日塩原料塩は『天日塩使用』表示ができません。

