オーストラリア西海岸の **天日塩**

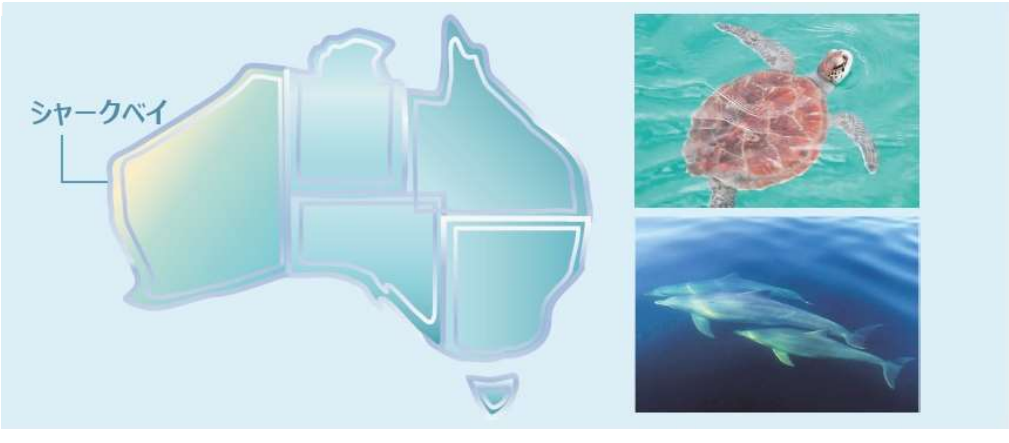
THE SHARKBAY SALT
（シャークベイソルト）

世界自然遺産の美しい海水を、職人が太陽と風の力とともに育んだ天日塩“シャークベイソルト”。
まろやかなしょっぱさとうまみがあり、食材のおいしさをしっかり引き出します。

美しい自然と共存するシャークベイ塩田

Useless Loop— かつてその地形から入植者たちに「無用の輪」と名付けられた、
西オーストラリアの辺境の地。
そこでは塩田で働く人々とその家族が小さなコミュニティを形成しています。

シャークベイでの塩づくりのはじまりは、さかのぼること1960年代。
いまではアジア諸国の食卓に欠かすことのできない塩が、今も昔も、
日々たゆまずその塩田でつくられています。
自然の力を借りて、自然と寄り添いながら、ゆっくりと。
いまなお太古の生態系が息づくその海域は、1991年「世界自然遺産」に登録されました。

西オーストラリアの片隅で、THE SHARKBAY SALTはこれからも、
地球環境と調和しながら塩づくりに励みます。

THE
SHARKBAY
SALT