

内モンゴルの **岩塩** **天日湖塩** **天外天塩**・**天日湖塩** (**テンガイテンエン**・**テンピコエン**)



モンゴル平原の地中にある岩塩鉱床。3億5千年前の地殻変動で閉じ込められた海水が岩塩となり、これを採掘し、溶解、濾過して夾雑物を除去し、再結晶したのが天外天塩です。

一方、岩塩鉱床を地中の伏流水が溶かして地表にしみ出たものが塩湖となり、その塩水を天日で蒸発させて作った塩が天日湖塩です。

悠久の時間が作り上げた内モンゴルの塩



よい塩には甘みがあります。その主役はカルシウムです。

一方で、えぐみ（苦味）を出すのがマグネシウム、つまり『にがり』です。

一般の天日塩に比べ、

天外天塩にはにがりが極めて少なく、逆においしさを感じさせるカルシウムが

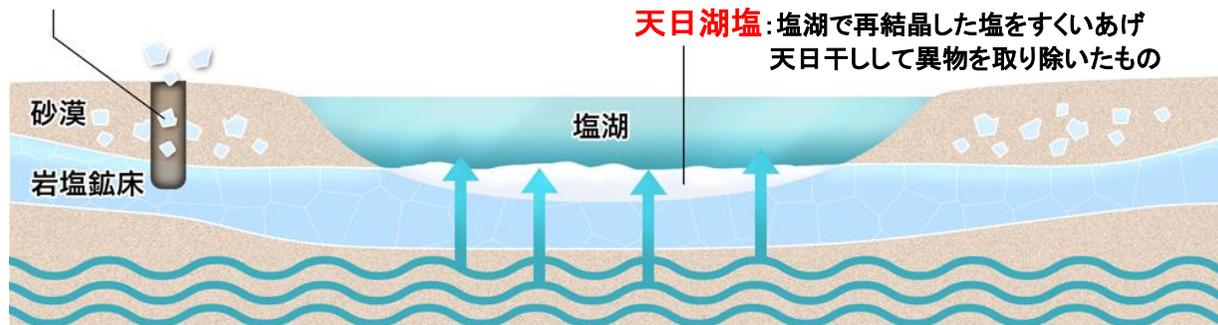
多いため、ほのかな甘味とともに、

雑味のないスッキリした味が

特徴となっています。

岩塩：砂漠を掘って採取 **天外天塩**は岩塩を溶解、濾過、再結晶したもの

天日湖塩：塩湖で再結晶した塩をすくいあげ
天日干して異物を取り除いたもの



ヒマラヤ山脈からの伏流水が岩塩鉱床のすき間から、塩を溶かしながらしみ出し塩湖をつくる