

# オホーツクの塩

浜松塩業株式会社

## オホーツクの塩



[商品紹介ページ「オホーツクの塩」](#)

おいしい塩ラーメンを  
作りたい！



## オホーツクの塩ラーメン



[商品紹介ページ「オホーツクの塩ラーメン」](#)



**オホーツク海水 カラ松蒔 極寒の地 通年塩作り 塩職人 数日間かけて手作り**

[メーカーホームページ「株式会社つらら」](#)

TV番組でもよく取り上げられ、袋麺ラーメンランキングでも、しばしば1位を獲得する「オホーツクの塩ラーメン」。その味の決め手は、その原料である「オホーツクの塩」です。

“みなみかわ製麺”社長の南川保則さんは、家伝の味噌作りの為の塩を作り、更にその塩で美味しい塩ラーメンを作りたいという思いが高じて、「オホーツクの塩ラーメン」を開発しました。オホーツク海水を原料とし、カラ松蒔を燃やして蒸気熱を作り、その熱で海水を三日間につめるという塩作りは、数日かかる大変な作業となります。

このようにして手間暇かけて作られた塩が「オホーツクの塩」なのです。現在でも手作りの良さを守りながら、冬にはマイナス20℃にもなる極寒のオホーツクで、通年塩作りを行っています。このように、「オホーツクの塩」は、南川社長のこだわりが生んだ情熱の籠った特別な塩なのです。その味は、「オホーツクの塩ラーメン」の評価を見れば、間違いなしといったところでしょうか？

しかし、残念ながら、あまりにも手間暇がかかる製塩方法のためと、流氷の来る極寒の地での製造という事から生産量はあまり多くありません。ご注文いただいても、すぐに納品させていただけるとは限らないのです。また、その塩を使って作る「オホーツクの塩ラーメン」も同様に限られた生産量となります。お早めにご注文頂けるようお願いいたします。

「オホーツクの塩」は、北海道産の手作り塩です。北海道産の食材と組み合わせることで、「北海道産の原料のみ使用」を特徴とすることが出来ますし、「オホーツクの塩 使用」という表記も訴求力が高まると考えます。弊社では、業務用用途でのご注文も承っており、業務用20kgのパッケージでの納品も可能です。是非、ご検討ください。