

【社内勉強会】報告

～ 塩の知識向上のための社内勉強会レポート ～

2025年5月7日

浜松塩業株式会社 社員 N.M.



現在、浜松塩業では、社員向けにさまざまな塩の知識を学ぶ勉強会が催されているので、参加して勉強してまいりました。

お客様や地域の皆様には塩のことを知ってもらいたい。そのためには社員一人ひとりが塩に愛情を持ち、日頃から知識を高めていかなければいけません。

普段お店で売っている塩にも、その製法(作り方)によって違いがあるということ、皆さんはご存知でしたか？

塩は海水塩、天日塩、天日塩原料塩、岩塩…などに大きく分けることができます。そしてさらに海水塩の中でも濃縮方法の違いや釜の違いでさまざまなバリエーションが生まれます。天日塩なら洗浄の方法や、粒の大きさなど、さまざまな違いがあるのです。

このような違いによって、多数の商品が作られているわけで、個々の商品に作り手の思い入れがあるのだということ強く感じました。そしてこれを少しでも多くの人に知ってもらい、自分に合った塩を楽しく選んでいただきたいという気持ちになります。



今回の勉強会は早朝始業前の時間を利用し、12回に分けて行うことで、少しずつですが確実に知識レベルを高められるようになっていきます。

勉強会の内容は他にも、メーカーによる塩の違い、用途による違い、にがりについて、塩の使い方など塩に関するさまざまな基礎知識が含まれますが、塩以外にもビジネス計算の講義などもあり、内容は盛りだくさんです。

お客様へ多くの情報をお届けし、喜んでいただくため、私たちは努力を継続してまいります。これからも浜松塩業をよろしくお願いいたします。