

岩塩:

かつて海だった場所が地殻変動により土の中に閉じ込められ、現代に採掘された塩です。塊状で採掘し粉碎するものもありますが、地下で水に溶かしてから抽出し、釜で煮て結晶化するものもあります。つまり結晶の大きさや形状は各製品の採掘方法や再結晶方法に応じてさまざまであり、岩塩ならではの粒形状というものはありません。そのため岩塩は粒の形状よりも含有ミネラル(海水塩と異なり、鉄や硫黄など地質ミネラル)による味や色の違いの方がクローズアップされるようです。

■ 粒で食感を楽しむ

毎日の食事の中で、塩を単なる「塩味の調味料」と扱うだけでなく、粒の特徴を活かして食や食べ方の演出を楽しむのはいかがでしょうか。

粒の大きい塩や平釜の凝集塩は **肉やサラダのトッピング** に使うとショリッとした食感を楽しめます。**パンやクラッカーなど** の表面に載せても贅沢感がアップします。

焼き野菜のトッピング、**カルパッチョや刺身の仕上げ塩** としても味のアクセントになります。粒の食感を活かすため、料理の仕上げに振りかけるのがポイントです。

一方、粒の小さな塩は味付けにしか使えないかといえそうではありません。粒の小さな塩は素材への付着がよく、少量でもしっかりした塩味を感じさせられるので、**天ぷらやフライのつけ塩** として効果的です。**餃子をつけ塩** で食べるのも素朴で好まれます。

刺身や冷奴など、いつも醤油で食べているものを少量の塩で食べると、素材の味がよくわかるおしゃれな食べ方になるかもしれません。

つけ塩、かけ塩にする際は白い粒が見えにくいため、つけすぎ・かけすぎに注意して控えめにお使いください。



伯方の塩DRY
(伯方塩業株)
大粒の立釜塩



ローズソルトあら塩
(株)アンス
大粒の粉碎塩



フルール・ド・セル
(伯方塩業株)
大粒の平釜(凝集)塩



瀬戸のあらじお
(株)日本海水
平釜(凝集)塩



雪塩
(株)宮古島の雪塩
パウダータイプ



食塩
(公財)塩事業センター
小粒の立釜塩



食卓塩
(公財)塩事業センター
小粒の立釜塩



波の塩S精粒
(浜松塩業株)
小粒の粉碎塩