



報道関係各位

株式会社天塩  
2017年3月22日

塩とお米のおいしさを最大限引き出す、“塩むすび専用”塩が2種類登場！  
**「天塩 塩むすびの水塩」「天塩 塩むすびの塩」、**  
**4月6日(木)『天塩 塩むすびの日』より新発売**  
～スプレータイプは握った後に、顆粒タイプは握る前に～

株式会社天塩(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:浮田和彦)は、2017年4月6日(木)より、塩むすび専用の商品として「天塩 塩むすびの水塩」「天塩 塩むすびの塩」の2種類を全国のスーパーなどで新発売します。また発売日である4月6日は、「天塩 塩むすびの日」です。



左:「天塩 塩むすびの水塩」 中央:「天塩 塩むすびの塩」 右:塩むすびづくりイメージ

「天塩 塩むすびの水塩」「天塩 塩むすびの塩」はどちらも、塩むすび作りによく合う商品です。「天塩 塩むすびの水塩」は、『赤穂の天塩※1』とアルカリイオン水を使用したスプレータイプの液状塩で、ご飯を握った後に全体にふりかけるのがオススメです。少量で塩が全体に行き渡るため減塩にもなり(塩分が固形塩の約1/4)、また天塩のにがりがお米の味を引き立たせてくれるのが特長です。片手で素早くできるので、仕事や家事、子育てとやることが多いなど忙しい方に最適です。

「天塩 塩むすびの塩」は『赤穂の天塩』を顆粒塩にしたものです。握る前に水と共に手にふりかけ、そのまま冷ましたご飯を握るのがオススメです。顆粒状の塩はふんわりとしているため、いつもの感覚でふりかけてもやわらかな塩味となります。塩分も「天塩やきしおの」の約6割で、薄味が好きな方や減塩中の方にぜひ使っていただきたい商品です。

塩おむすびは日本の和食文化の象徴で、塩本来のおいしさを味わうことができるメニューです。この塩むすびを多くの方に簡単に作ってほしいという願いを込め、またお使いいただく方のお好みや生活スタイルで塩のかけ方をお選びいただけるよう、2種類の製品を開発しました。

※1 赤穂(あこう)の天塩(あましお)  
世界自然遺産 オーストラリアのシャークベイから海水を引き入れた塩田で、太陽と風のみで結晶した「天日塩」を原料とし、塩のまち「赤穂」の伝統的製法(差塩製法)でにがりを含む美味しい塩に仕上げています。

## 『天塩 塩むすびの水塩』『天塩 塩むすびの塩』商品概要

商品名	容量	価格(税抜き)	発売日
天塩 塩むすびの水塩	100ml	320 円	2017 年 4 月 6 日(木)
天塩 塩むすびの塩	60g	260 円	※4/6 は「天塩 塩むすびの日」

販売場所: 全国のスーパーなど



### ■天塩 塩むすびの水塩■

#### ①使いやすいスプレータイプの液状塩

ご飯を握った後、片手で簡単にふりかけることができます。

#### ②「赤穂の天塩」とアルカリイオン水を使用

飽和塩水にした商品。にがり成分がお米のおいしさを引き立てます。

#### ③塩分量が固形塩の 1/4

少量で塩味が全体に行き渡るため、塩分を気にされる方にも最適。



### ■天塩 塩むすびの塩■

#### ①溶けやすい顆粒タイプ

濡らした手にふると、溶けて手のひらで塩水になります。

#### ②「赤穂の天塩」がソフトな味わい

ふんわりとしているため、いつもと同じにふりかけても淡味に。

#### ③塩分量が当社製品比約 6 割

顆粒状だと重量が軽いので、見かけは同じでも減塩に。

■お客様からの商品に関するお問い合わせ先: 株式会社天塩 / 03-3371-1521

【本報道資料に関するお問い合わせ先】

株式会社天塩 広報担当: 前原

TEL.03-3371-1521 FAX.03-3371-9587