

ニュースリリース

佐渡海洋物産株式会社

佐渡の海洋深層水から作られた
「佐渡の深海塩」リニューアル

佐渡海洋物産株式会社(新潟県佐渡市多田字太平 43 番地)は、「佐渡の深海塩(み시오)」のパッケージをリニューアルして、3月1日(日)から発売しました。

「佐渡の深海塩(み시오)」は、朱鷺の島・佐渡島多田沖約 3,600m、水深 330m 以深から汲み上げた海洋深層水だけを使って作った塩です。釜炊き製法で、24 時間かけて、じっくりと丁寧に煮詰めて作っているため、海洋深層水の特長が良く塩に残り、塩なのに、ほんのりと甘く、複雑で深い味わいがあることから、老舗料亭、天ぷら店などでも使われている高級塩です。

今回、主にお土産品として販売していた少量パックを中心に、朱鷺をモチーフにした親しみやすいパッケージに変え、内容量、価格も一部変更して、発売することになりました。

「佐渡の深海塩(み시오)」には、キメの細かい「一番塩」、粒が美しい「粗塩」、佐渡産海藻を使った「藻塩」があります。

「一番塩」はポピュラーな塩として、おにぎりやつけものなどに、「粗塩」は焼き肉や焼き鳥などに使うと一味違う仕上がりになります。「藻塩」は天ぷらに人気です。

「佐渡の深海塩(みしお)」は、70g パック、160g パック(一番塩、藻塩)、180g パック(粗塩)の他、ご家庭で使いやすい卓上塩 40g(粗塩、藻塩)も用意しています。
また、今回、「佐渡の深海塩 にかり」もパッケージをリニューアルいたしました。

記

商品名・容量・希望小売価格(税別)

(1)佐渡の深海塩(一番塩)	70g	250 円
(2)佐渡の深海塩(粗塩)	70g	300 円
(3)佐渡の深海塩(藻塩)	70g	350 円
(4)佐渡の深海塩 3 種パック	70g×3	900 円
(5)佐渡の深海塩(一番塩)	160g	500 円
(6)佐渡の深海塩(粗塩)	180g	600 円
(7)佐渡の深海塩(藻塩)	160g	700 円
(8)佐渡の深海塩 卓上塩(粗塩)	40g 瓶入り	300 円
(9)佐渡の深海塩 卓上塩(藻塩)	40g 瓶入り	400 円
(10)佐渡の深海塩 にかり	50ml	300 円
(11)佐渡の深海塩 にかり	200ml	900 円

発売期日

2015 年 3 月 1 日(日)

発売地域

佐渡島内及び新潟県内観光施設などでの店頭販売、インターネットなどによる通信販売

佐渡海洋物産ホームページ

<http://www.sado-kaiyo.co.jp/>

(本件に関するお問い合わせ先)

佐渡海洋物産株式会社

〒952-0822 佐渡市多田字大平 43 番地

TEL(0259)81-2222

担当: 村川 misio@sado-kaiyo.co.jp

以上

【海洋深層水】

海洋深層水は、表層水に比べて雑菌類が約 1,000 分の 1 と清浄で、植物プランクトンの成長に必要な硝酸塩をはじめ、リン酸塩など無機栄養塩類を豊富に含んでいます。また、健康に欠かせない栄養素、カルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛、ナトリウムなど、生物が生きていく上で必要な必須微量元素やミネラルがバランス良く含まれています。