

小林久の手作り海水塩

— 原料：笹川流れの海水100% 燃料：薪のみ —

笹川
流れ

うみ いそじお ささかわなが しお
海の磯塩（笹川流れの塩）

新潟で最も美しく清らかな海“笹川流れ”。この海水を何度もさらしの布に通し、海のアクや石灰を丁寧に取り除きながら、大量の薪でじっくり時間をかけて煮詰めると、海の恵みをいっばいけた塩の結晶が誕生します。さらに、わらのツトに置くこと丸一日。えぐみのない美味しい塩のできあがりです。昔ながらの塩を毎日のお料理にどうぞ。

●お料理全般に 梅干、漬物に



技

Hisashi Kobayashi

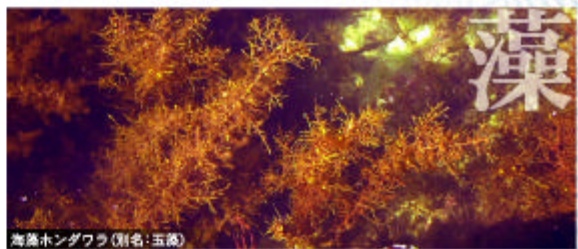
たまも しお
玉藻塩

ヨード分たっぷりのうまみは、感動もの

海藻ホンダワラをふんだんに使った香りのあるめずらしい塩です。ヨード分が豊富な体もよるこぶ玉藻塩。しっかりとした強さの中に味わいが広がります。野菜や魚…食材の持つ本来の美味しさを引きだします。いつものお料理にひと味きかせて。

●てんぷら、おにぎり、焼き魚に最適

Tamamo Salt



海藻ホンダワラ(別名:玉藻)

しお はな こし しお
塩の花（越の塩）

料理の仕上げに使用したい歯ざわりも新鮮な一番塩海水を薪で焚き続けること15時間、ようやく塩の結晶が浮き始めます。この一番初めの塩だけをそと集めてみました。口の中にひろがる穏かな甘みとカリッとした食感がなんとも嬉しくなります。つぶの大きなバージンソルトは最高品質の逸品です。

●お酒のおともに ローストビーフ、生野菜に

Flower of Salt



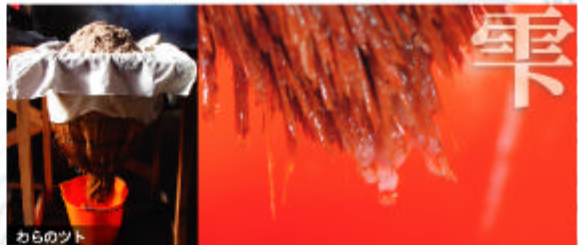
塩の花をすくい上げた瞬間

てんねん たまも
天然にがり(左) 玉藻にがり(右)

バランスのとれたミネラルがそのまま液体のかたちで含まれています。玉藻にがりは、海藻の栄養素とうまみが加わりました。

- お風呂に入れて 体ほかほか肌つるつる
- 手づくり豆腐に にがり水に

Mother Liquor ～ 母なる液 ～



わらのツト



笹川流れ塩工房のご案内
— 見学自由 —

新潟県岩船郡山北町笹川 1008-1
TEL.0254-78-2468

●交通のご案内・・・345号線沿い海手側
／村上・湯波温泉より車で約30分。笹川大橋を渡って直ぐ／山形・湯海温泉方面からは国道7号線から「勝木」の信号より345号線に入り、約8分／沢羽越線「寒川駅」より1.2km徒歩10分位

有限会社日本海企画

〒959-3942 新潟県岩船郡山北町勝木 63-2

ホームページ <http://www.isosio.com>

TEL 0254-77-3009 FAX 0254-77-3069



ISIT & ORF