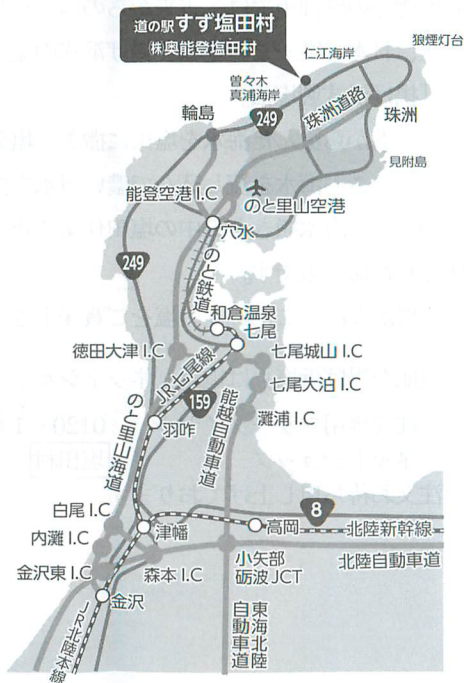


奥能登揚子塩田のしおり

塩田の聖地 仁江海岸

道の駅すず塩田村

(株)奥能登塩田村



この度は、「奥能登揚げ浜塩」をお買い求め頂き誠にありがとうございます。

奥能登の珠洲市では、古来からの塩づくり「揚げ浜式製塩」が江戸時代から盛んになりました。現在、日本で唯一この地域で揚げ浜式の塩づくりが続けられています。

「揚げ浜式製塩法」

海から汲んだ海水を塩田に撒き、塩分を含んだ砂を集めて、木枠で組んだ箱に入れます。

そこへ海水を流し込んで濃い海水を採り出し、平釜で煮詰めて塩をとる製塩技術です。

早朝からの海水撒きと日中の塩田作業や夜通しの釜焚きは、大変な重労働で、まさに手塩にかけて作られた海水塩です。

滋味豊かな浜土こだわりの塩をご賞味下さい。

「奥能登揚げ浜塩」は電話とネットショップでのご注文も承ります。

注文専用フリーダイヤル 0120-14-40-14

ネットショップ

塩田村

検索

ご注文お待ちしております。

道の駅すず塩田村

〒927-1324 石川県珠洲市清水町 1-58-1

TEL 0768-87-2040 FAX 0768-87-2032

製造元 (株)奥能登塩田村