

～ 天塩スタジオのご紹介 ～

「水」と「塩」は生命の根源であり、全ての料理の基本を成すものです。天塩スタジオを運営するわたしたちは、日本人が育んできた海洋文化に目を向け、海洋深層水、にがり、塩をはじめ、塩をベースとする様々な食品を開発・製造しています。

今、日本の食は大きな転換期にあり、多くの課題を抱えています。世界的な和食ブームが起こっていますが、根底にあるのは、健康や美容への関心ではないでしょうか。無添加食品や産地へのこだわり、天然志向が高まる一方、料理をしない人はますます増え続けています。

親から子へと受け継がれた料理文化は、料理教室に負うところとなりました。食のデフレ化、子供たちの味覚障害も大きな課題です。

天塩スタジオでは、料理教室や体験型セミナー、食育イベントなどを定期的に行います。産地や生産者、プロ料理人、料理家など食に関わるあらゆる人々が集い楽しむ。料理文化を語りあい、ともに考える。食と食文化を正しく未来に継承する、そんなプラットフォームができればと考えています。

Rental 借りる



キッチン付きスペースをレンタルしております。大久保駅から徒歩3分の立地で使い方は自由自在。目的に応じて柔軟にご利用いただける空間です。

Event 参加する



料理教室や体験型セミナー、食育イベントなどを定期的に行っております。食に関わるプロの方はもちろん、一般の方もお気軽にご参加ください。

お問い合わせ：<https://www.amashio.co.jp/studio/>

《海は生命誕生のふるさと、塩はそのエッセンス》

海から生まれた塩は、
生命維持に不可欠な栄養素であると共に、
食品に対して、多大な恩恵を与えてくれています。

いつまでも伝えていきたい赤穂の塩づくり

江戸時代より「にがりを活かした塩づくり」を秘伝とした赤穂に伝わる差塩製法を礎に
歴史と伝統に培われた思いと技を最新技術に生かし、安心で良質な“塩”をお届けいたします。

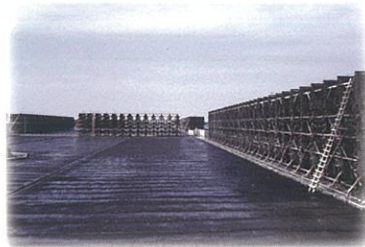
株式会社 天 塩

〒169-0073 東京都新宿区百人町2丁目24番9号(アマシオビル)

TEL : 03-3371-1521 (代) FAX : 03-3371-9587

<https://www.amashio.co.jp>

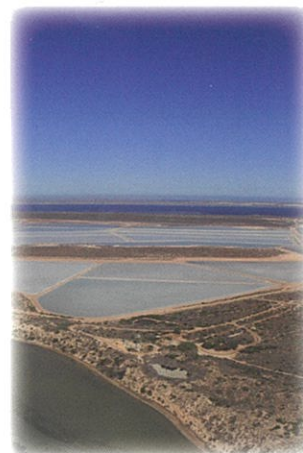
味を伝える



S40頃 赤穂東浜塩田の風景
撮影 山本正二



高知県 室戸岬



オーストラリアの世界自然遺産シャークベイ

『^{あこう}赤穂の^{あま}天^{しお}塩』商品のご案内

「天塩」は本当の味を求め、自然塩復活の消費者運動によって生まれました。



あこま あましお 赤穂の天塩シリーズ

粗塩（あら塩）

・時を超え愛され続ける、赤穂伝統の味。にがりを含んだ粗塩です。

赤穂の天塩

- ・赤穂に伝わる差塩製法（にがりを戻す製法）を活かしたまろやかな味わいが特徴です。
- ・素材のうまみを引き出す“にがり”（主成分塩化マグネシウム）が多く含まれているので、高純度塩にくらべて浸透する力が強く、食材をおいしく発酵させます。

200g



商品コード 250 入数 (10×4=40入)
JANコード 4901291402022
ITF 24901291402026(40入)
商品寸法(mm) 153×103×12
ケース寸法(mm) 130×290×230
希望小売価格 140円(税込151円)

350g スタンドパック



商品コード 121 入数 (15×2=30入)
JANコード 4901291402039
ITF 24901291402033(15入)
商品寸法(mm) 180×135×50
ケース寸法(mm) 230×435×190(2合せ)
希望小売価格 200円(税込216円)

500g チャック付



商品コード 120 入数 (15×2=30入)
JANコード 4901291402053
ITF 24901291402057(15入)
商品寸法(mm) 205×132×19
ケース寸法(mm) 216×400×193(2合せ)
希望小売価格 250円(税込270円)

700g チャック付



商品コード 193 入数 (12×2=24入)
JANコード 4901291402060
ITF 24901291402064(12入)
商品寸法(mm) 215×155×24
ケース寸法(mm) 200×445×195(2合せ)
希望小売価格 310円(税込335円)

1kg



商品コード 110 入数 (15入)
JANコード 4901291402107
ITF 24901291402101(15入)
商品寸法(mm) 227×154×22
ケース寸法(mm) 121×493×228
希望小売価格 410円(税込443円)

3kg



商品コード 115 入数 (5入)
JANコード 4901291402305
ITF 24901291402309(5入)
商品寸法(mm) 305×217×42
ケース寸法(mm) 226×310×230
希望小売価格 1,000円(税込1,080円)

5kg



商品コード 341 入数 (4入)
JANコード 4901291402602
ITF 24901291402606(4入)
商品寸法(mm) 365×245×55
ケース寸法(mm) 240×352×249
希望小売価格 1,450円(税込1,566円)

赤穂の天塩 ふわり

赤穂の天塩 ふわり

- ・小粒でふわっと溶けやすく、料理全体に素早く広がるので使いやすい粗塩。
- ・にがりを含んだ、塩カドの無い、まろやかな味わい。

400g



商品コード 122 入数 (15×2=30入)
JANコード 4901291402732
ITF 24901291402736
商品寸法(mm) 185×135×20
ケース寸法(mm) 240×400×170
希望小売価格 210円(税込227円)

赤穂の天塩 プレミアム

赤穂の天塩 プレミアム

- ・日本遺産に認定された「日本第一」の塩を産したまち播州赤穂。
- ・瀬戸内の穏やかな太陽を浴びた赤穂の海水を使っています。
- ・伝統の平釜で時間をかけ、じっくり結晶を育てた大粒の塩。
- ・化粧箱入りで土産物やギフトに適しています。
- ・海の環境を守る赤穂市の活動に売上の一部を寄付します。

200g チャック付



商品コード 123 入数 (4×3=12入)
JANコード 4901291402749
ITF 24901291402743
商品寸法(mm) 152×100×53
ケース寸法(mm) 195×375×238
希望小売価格 750円(税込810円)

海と太陽の塩

海と太陽の塩

- ・太陽と風力で結晶したCO₂排出量の少ない天日塩使用のサラサラ小粒塩。
- ・にがりを含むため塩カドの無い、まろやかな塩味が料理に奥行きを与えます。
- ・売上の一部を「海の環境を守る赤穂市の活動」に寄付します。

300g



商品コード 227 入数 (15×2=30入)
JANコード 4901291411192
ITF 24901291411196
商品寸法(mm) 190×140×15
ケース寸法(mm) 240×420×188
希望小売価格 300円(税込324円)

Shiny Salt (シャイニーソルト)

Shiny Salt (シャイニーソルト)

- ・光り輝く結晶、まろやかな味わい
- ・塩の結晶を磨き上げることで、大粒でキラキラとした光り輝く結晶に仕上がっています。
- ・便利な2WAYキャップ
- ・おしゃれでスマートな容器
- ・お肉料理や焼き魚のふり塩に。サラダに。

200g ポリボトル



商品コード 145 入数 (5×6=30入)
JANコード 45158728
ITF 20000045158722
商品寸法(mm) 133×45×45
ケース寸法(mm) 155×320×245
希望小売価格 440円(税込475円)

焼 塩

天塩やきしお

- ・天塩やきしおは、赤穂の天塩の成分特性（にがり）を生かしながらさらさらと使いやすいものです。
- ・焼くことにより味はマイルドになっています。

42g ビン



商品コード	141	入数	(6×10=60入)
JANコード	4901291411079		
ITF	24901291411073	(30入)	
商品寸法(mm)	84×32×32		
ケース寸法(mm)	181×356×109	(2合せ)	
希望小売価格	156円(税込168円)		

100g ビン



商品コード	140	入数	(5×10=50入)
JANコード	49563252		
ITF	20000049563256	(50入)	
商品寸法(mm)	100×45×45		
ケース寸法(mm)	238×258×252		
希望小売価格	270円(税込292円)		

入替用100g ポリ袋



商品コード	170	入数	(10入×6×2合せ120入)
JANコード	4901291411031		
ITF	24901291411035	(60入)	
商品寸法(mm)	136×100×12		
ケース寸法(mm)	230×315×265	(2合せ)	
希望小売価格	210円(税込227円)		

入替用 300g ポリ袋



商品コード	410	入数	(100g×3P 18入)
JANコード	4901291411024		
ITF	24901291411028	(18入)	
商品寸法(mm)	180×140×35		
ケース寸法(mm)	110×322×288		
希望小売価格	630円(税込680円)		

160g スタンドパック



商品コード	163	入数	(5入×8=40入)
JANコード	4901291411062		
ITF	44901291411060	(40入)	
商品寸法(mm)	157×100×28		
ケース寸法(mm)	115×320×275		
希望小売価格	285円(税込308円)		

350g スタンドパック



商品コード	160	入数	(10×2=20入)
JANコード	4901291411048		
ITF	24901291411042	(10入)	
商品寸法(mm)	200×109×55		
ケース寸法(mm)	164×380×205	(2合せ)	
希望小売価格	450円(税込486円)		

2g 分包×100入



商品コード	436	入数	(2g100個入×50袋入)
JANコード	4950788152162		
ITF	24950788152166	(50入)	
商品寸法(mm)	265×170×30		
ケース寸法(mm)	340×425×255		
希望小売価格	500円(税込540円)		

天塩さらさら

天塩さらさら

- ・さらさら小粒でコクとまろやかな味わいが楽しめる塩です。
- ・パッケージには親しみやすい「あましおちゃん」キャラクターを採用しました。

300g



商品コード	146	入数	(12×2=24入)
JANコード	4901291411178		
ITF	24901291411172		
商品寸法(mm)	190×135×25		
ケース寸法(mm)	195×400×200		
希望小売価格	240円(税込259円)		

顆粒塩

天塩の顆粒塩

- ・ふんわりとソフトで溶けやすく、いつものようにふりかけても淡味が楽しめます。
- ・顆粒状のため見かけ量は倍近くあり、塩分を気にされる方に便利。

60g ビン



商品コード	151	入数	(5×10=50入)
JANコード	4901291414056		
ITF	24901291414050	(50入)	
商品寸法(mm)	100×45×45		
ケース寸法(mm)	235×256×250		
希望小売価格	230円(税込248円)		

低ナトリウム塩

ファイブスターグリーン塩分30%カット

- ・海洋深層水100%から結晶させた「低ナトリウム塩」。
- ・海洋深層水塩のまろやかな味わいをお楽しみください。

150g スタンドパック



商品コード	259	入数	(5×8=40入)
JANコード	4901291980407		
ITF	24901291980401		
商品寸法(mm)	175×110×43		
ケース寸法(mm)	190×325×280		
希望小売価格	330円(税込356円)		

天海の塩シリーズ (海洋深層水塩)

・ 深海は無限の可能性を秘めた「いのちのふるさと」

天海の塩

- ・ 高知県、室戸沖の深海より湧き昇る、恵み豊かできれいな海洋深層水を使用。
- ・ 海の恵み・にがり成分を含ませた粗塩です。
- ・ 食材のおいしさを引き出す粒度にもこだわり、平釜と立釜の結晶塩を併用して、まろやかで滋味豊かな国産塩に仕上がっています。

350g ポリ袋 チャック付



商品コード	392	入数	(15×2=30入)
JANコード	4901291980148		
ITF	24901291980142	(15入)	
商品寸法(mm)	188×118×17		
ケース寸法(mm)	210×355×182	(2合せ)	
希望小売価格	400円(税込432円)		

500g ポリ袋 チャック付



商品コード	391	入数	(15×2=30入)
JANコード	4901291980032		
ITF	24901291980036	(15入)	
商品寸法(mm)	210×140×19		
ケース寸法(mm)	216×400×193	(2合せ)	
希望小売価格	510円(税込551円)		

天海の平釜塩

- ・ 高知県室戸海洋深層水を平釜でじっくりと炊き上げ結晶化。さらに高温焼成でさらさらに仕上げた、昔懐かしい味わいの塩です。
- ・ にがりを含んだ塩なので、まろやかな味わいです。

天海の平釜塩 120g スタンドパック



商品コード	421	入数	(5×8=40入)
JANコード	4901291980520		
ITF	24901291980524		
商品寸法(mm)	167×100×35		
ケース寸法(mm)	150×340×265		
希望小売価格	270円(税込292円)		

天海の平釜塩 400g チャック付



商品コード	411	入数	(12×2=24入)
JANコード	4901291980346		
ITF	14901291980343	(12入)	
商品寸法(mm)	205×130×25		
ケース寸法(mm)	230×360×210	(2合せ)	
希望小売価格	430円(税込464円)		

天海のカリッとふり塩

- ・ 平釜でじっくりと時間をかけて仕上げたまろやかな味わいの大粒の結晶塩です。
- ・ お肉にはゆっくり溶けて、口の中ではカリッとした食感が楽しめます。

80g ビン



商品コード	417	入数	(5×10=50入)
JANコード	4901291414100		
ITF	24901291414104		
商品寸法(mm)	100×45×45		
ケース寸法(mm)	230×250×250		
希望小売価格	280円(税込302円)		

130g スタンドパック



商品コード	418	入数	(5×8=40入)
JANコード	4901291414094		
ITF	14901291414091		
商品寸法(mm)	167×100×35		
ケース寸法(mm)	150×340×265		
希望小売価格	310円(税込334円)		

天海のふわっとつけ塩

- ・ 高知県室戸沖に湧き上がる海洋深層水を濃縮し、伝統の平釜でじっくり炊き上げて結晶化した塩カドの無い、まろやかな国産塩です。

80g スタンドパック



商品コード	419	入数	(5×8=40入)
JANコード	4901291411161		
ITF	14901291411168		
商品寸法(mm)	147×90×15		
ケース寸法(mm)	150×290×165		
希望小売価格	200円(税込216円)		

天海のきわめ塩

- ・ 室戸海洋深層水を100%使用した国産塩です。平釜でじっくり結晶させ、にがり成分を多く含んだ塩です。

150g スタンドパック



商品コード	395	入数	(6×4=24入)
JANコード	4901291980056		
ITF	24901291980050	(24入)	
商品寸法(mm)	190×99×48		
ケース寸法(mm)	101×387×210		
希望小売価格	480円(税込518円)		

その他

塩胡椒

天塩 塩胡椒

- 塩のまわりを黒胡椒で包み込み、ひとつの粒にした塩胡椒です。
- 塩と胡椒が分離しないので調味にムラができません。
- にんにくと生姜で味を調えています。独特の風味を楽しめます。

65g ビン



賞味期限
3年

商品コード	321	入数	(5×10=50入)
JANコード	49563290		
ITF	20000049563294	(50入)	
商品寸法(mm)	100×45×45		
ケース寸法(mm)	230×250×250		
希望小売価格	410円(税込443円)		

漬物用

天塩の漬物塩

- お漬物に大切な、発酵を手助けする“にがり”を含んだ「天塩」に、うまみ素材を合わせた漬物用塩です。昆布、しいたけ、かつお節のうまみと風味、唐辛子のほどよい辛さが利いたおいしい漬物に仕上がります。

500g ポリ袋



賞味期限
2年

商品コード	128	入数	(15×2=30入)
JANコード	4901291414032		
ITF	24901291414036	(15入)	
商品寸法(mm)	205×146×19		
ケース寸法(mm)	275×383×192	(2合)	
希望小売価格	330円(税込356円)		

水 塩

天塩水塩

- 食材に素早くなじむので、調理時間を短縮できます。
- 塩加減のむずかしいお料理でも、正確に量ることができるので安定した味付けができます。
- 材料をくずさず調理でき、少量でまんべんなく塩分を行き渡らせ塩分コントロールができます。

450ml ポリボトル



賞味期限
3年

商品コード	800	入数	(5×4=20入)
JANコード	49563207		
ITF	20000049563201	(20入)	
商品寸法(mm)	215×80×55		
ケース寸法(mm)	240×360×295		
希望小売価格	430円(税込464円)		

スプレー式 京の水塩

- 室戸海洋深層水を濃縮した液状の塩。
- 使い勝手のよいスプレー式だからふきかけるだけで塩味が素早くまんべんなく行き渡ります。

100ml スプレー



賞味期限
2年

商品コード	831	入数	(5×8=40入)
JANコード	4901291980339		
ITF	24901291980333	(40入)	
商品寸法(mm)	141×41×41		
ケース寸法(mm)	155×345×210		
希望小売価格	300円(税込324円)		

にがり

天塩の天日にがり

- 世界自然遺産オーストラリアシャーク湾の中にある塩田で、清浄な海水からできた液体にがりです。
- お料理の旨み調節や栄養補給にお使いいただけます。
- 現代人に不足しがちな栄養機能食品（マグネシウム）です。

150ml ポリボトル



賞味期限
2年

商品コード	533	入数	(5×8=40入)
JANコード	4950788152124		
ITF	24950788152128	(40入)	
商品寸法(mm)	145×44×44		
ケース寸法(mm)	235×365×160		
希望小売価格	400円(税込432円)		

手作り豆腐用 天塩にがり（4包入）

- お豆腐専用の凝固剤であるにがりをご家庭用に使い切りパックしました。
- 世界自然遺産オーストラリアシャーク湾の中にある塩田で、清浄な海水からできた液体にがりです。

12.5ml 分包×4包入



賞味期限
2年

商品コード	539	入数	(12×4=48入)
JANコード	4950788152209		
ITF	24950788152203		
商品寸法(mm)	130×14×180		
ケース寸法(mm)	320×278×210		
希望小売価格	220円(税込238円)		

学校給食シリーズ

鶏肉のレモン漬けのたれ

- 赤穂市立学校給食センター監修の人気メニュー「鶏肉のレモン漬け」が家庭でも手軽に作れます。
- 鶏もも肉に片栗粉をまぶして揚げた後に絡めるだけなので仕込み時間がなく時短料理としても活用できます。

鶏肉のレモン漬けのたれ 75g



賞味期限
10ヶ月

商品コード	472	入数	(10×6=60入)
JANコード	4901291070085		
ITF	24901291070089		
商品寸法(mm)	150×90×12		
ケース寸法(mm)	175×300×200		
希望小売価格	200円(税込216円)		

塩

赤穂の天塩(黄・緑) 20kg クラフト袋(粗塩)



商品コード 132(黄)	JANコード 4901291402701
商品コード 135(緑)	JANコード 4901291402718
入数 (1袋/20kg)	
商品寸法(mm) 600×390×95	
包装 クラフト紙3層 ポリ1層	
希望小売価格 オープン価格	

天海のやきしお(N) 10kg クラフト袋(焼塩)



商品コード 398	入数 (1袋 10kg)
商品寸法(mm) 550×300×65	
包装 クラフト紙2層 ポリ1層	
希望小売価格 オープン価格	

天塩水塩 10L ポリ容器



賞味期限
3年

商品コード 820	入数 (1体)
商品寸法(mm) 245×245×245	
包装形態 10Lポリ容器入/ダンボール	
希望小売価格 オープン価格	

天塩 やきしお(N) 20kg クラフト袋



商品コード 240	入数 (1袋 20kg)
商品寸法(mm) 600×390×95	
包装 クラフト紙3層 ポリ1層	
希望小売価格 オープン価格	
粒度の違う商品を揃えています。	

天塩の天日塩 20kg クラフト袋



西オーストラリアシャークベイ塩田産

商品コード 235	入数 (1袋 20kg)
商品寸法(mm) 600×390×95	
包装 クラフト紙3層 ポリ1層	
希望小売価格 オープン価格	

国内で洗浄し粒度調整した塩

天海の塩 1kg ポリ袋



商品コード 390	入数 (8×2=16入)
JANコード 4901291980414	
ITF 24901291980418	
商品寸法(mm) 222×175×34	
ケース寸法(mm) 322×310×210(2合せ)	
希望小売価格 オープン価格	

天海の塩(N) 10kg クラフト袋(粗塩)



商品コード 394	入数 (1袋 10kg)
商品寸法(mm) 550×300×65	
包装 クラフト紙2層 ポリ1層	
希望小売価格 オープン価格	

天塩水塩 1.8L ポリボトル



賞味期限
3年

商品コード 810	入数 (6入)
JANコード 49563238	
ITF 20000049563232(6入)	
商品寸法(mm) 324×103×103	
ケース寸法(mm) 345×325×225	
希望小売価格 オープン価格	

天塩やきしお1kg お徳用



商品コード 166	入数 (10×2=20入)
JANコード 4901291411130	
ITF 24901291411134(10入)	
商品寸法(mm) 217×160×38	
ケース寸法(mm) 400×300×205(2合せ)	
希望小売価格 オープン価格	

にがり

豆腐用にがり(液体) 22kg



商品コード 525	入数 1体
商品寸法(mm) 310×310×265	
包装形態 22kgポリ容器入/ダンボール	
希望小売価格 オープン価格	

天塩にがり(液体) 20kg



商品コード 527	入数 1体
商品寸法(mm) 310×310×285	
包装形態 20kgポリ容器入/ダンボール	
希望小売価格 オープン価格	

注1. 商品サイズの寸法表示は、商品名表示を正面として「高さ×幅×奥行mm」としています。

注2. 金額表示は希望小売価格。(2023年7月現在価格)

赤穂の塩の歴史

忠臣蔵で有名な赤穂では、江戸時代初期に、姫路池田藩が尾崎に大規模な入浜式塩田の開拓を始めました。尾崎は、塩田に適した広大なデルタがあり、防潮堤や石釜を築造する石工や石材が存在し、1年を通して晴れの日が多い等、塩作りの環境に恵まれていたことから大規模塩田の開拓が行われました。この開拓の地が「赤穂東浜塩田」と呼ばれ、その製塩技術が瀬戸内十州塩田に広まり、以後300年にわたる指導的立場を築き、「十州塩田発祥の地」といわれるようになりました。

明治38年、明治政府により日露戦争の戦費調達という財政収入と塩業の基盤整備を目的とした塩専売法が施行されました。この塩の買上制度により、塩の等級が「塩の評価」となり、製塩業者は高純度の塩の生産を目指すようになりました。

第二次世界大戦後、瀬戸内沿岸部では、工業化による海洋汚染が進み、塩田製塩が困難な状況になりました。将来の塩の製造販売の自由化に向けて、昭和46年、塩業整備法により、労働集約型の塩田製塩を止めて生産コストの安い「イオン交換膜製塩法」が登場し、塩田製塩が廃止されました。従来の入浜式塩田製法の塩と比べ、海の塩が持つ「ほんのりとした甘味のある味わい」が失われてしまいました。

日本の美味しさと豊かな食文化を未来へ

イオン交換膜製塩法で生産される高純度塩化ナトリウムの「食塩」は無味乾燥なものでした。そこで、「海水に含まれるにがり成分を含む塩」を復活させるべく“美味しい塩”を求める市民運動が立ち上がりました。そして、本物の味、自然の恵みをお届けするために、当社と赤穂化成㈱との共同開発により生まれたのが、赤穂に伝わる差塩製法を活かした、にがりを含んだ「赤穂の天塩」です。

塩という商品は、味覚の根源を成す極めてベーシックな存在ですが、見方を変えれば、無限の可能性を秘めています。日本の伝統の美味しさと豊かな食文化を、未来へお届けしていくために、天塩の新たな挑戦に終わりはありません。



赤穂千軒塩屋



入浜式塩田

海洋深層水とは、現代人に不足するミネラルを多く含んだ「海の水」

永い年月をかけて世界の海域を循環し、高知県室戸沖で深海から湧昇流（ゆうしょうりゅう）となって湧き上がる水が室戸海洋深層水です。

海洋深層水には主要ミネラル（Na、K、Ca、Mg等）・微量ミネラル（Cu、Fe等）、極微量ミネラル・栄養分（N、P、Si等）様々なミネラルを含んでいます。



高知県 室戸岬

海洋深層水の定義

一般的に海洋深層水とは、光合成に必要な太陽光が届かない水深約200m以深の水温が急に冷たくなっている層にある海水のことをいいます。天海の塩シリーズ（海洋深層水塩）は高知県室戸市の沖合2200m、水深344mから取水した海洋深層水を原料にしています。

海洋深層水の特徴

海洋深層水は地球上の様々なミネラルを含んでおり、その主な特徴は以下の通りです。

清 浄 性	表層水と異なり、陸水由来の菌や、化学物質にさらされる機会が少ないので清浄性にも優れております。
無機栄養塩に富む	表層水に比べて、窒素・リン・ケイ酸などの無機栄養塩類を多く含みます。
低温安定性	水温は1年を通して低温で安定しています。



取水イメージ