

## 商品のご案内

伯方の塩は、自然の風と太陽熱で蒸発結晶させたメキシコまたはオーストラリアの天日塩田塩を日本の海水で溶かして原料としています。

はかた  
**伯方の塩** は伯方塩業株式会社の登録商標です。

## 伯方の塩誕生物語

Birth Secret Story



### 自然塩の復活を願って起こした消費者運動



日本では1905年から1997年までの92年間、「塩専売法」のもと国が塩の生産・販売・輸入を管理しており、自由に塩をつくって販売することができませんでした。1971年に成立した法律により、塩田を利用した塩づくりは廃止され、従来とは全く異なるイオン交換膜を用いてつくる塩（塩化ナトリウム99%以上の過精製塩）に切り替えられました。世界でも食用にした前例がなく、安全性が十分に確かめられていない塩を強制されることに疑問を抱いた、消費者が塩の危機を訴え、塩の選択の自由を求めて自然塩の復活を願って運動を起こしました。故・菅本フジ子さん（日本自然塩普及会永世会長）を中心とする活動は全国に広まり、各地の消費者・団体の協力によって短期間に5万人の署名を集め、国を動かす大きな運動となりました。

### 安心と食用最適塩を探求する 消費者運動から誕生した「伯方の塩」

伯方島の塩田を残してほしいと消費者運動を起こしましたが、残念ながらその願いは叶いませんでした。しかし「輸入天日塩田塩を原料とする」「平釜（熱効率が悪い釜）を使用する」などの生産上の制約（※1）のもと、安心して食べられる塩を自分たちでつくることになりました。

伯方島で塩づくりに携わっていた人々の協力のもと、試行錯誤しながら1973年12月、塩田の塩を手本ににがりをほどよく残した「伯方の塩」が誕生しました。名前には多くの方々の「伯方島の塩田を復活させたい」という願いが込められています。

はっぴ  
**伯方の塩**®

#### 生産上の制約（※1）

1973年、厳しい生産上の制約のもと、国から生産販売委託の認可がありました。

1. 国がメキシコやオーストラリアから輸入していた「原塩（天日塩田塩）」を利用すること。海水から直接塩をつくってはいけない。
2. 平釜（熱効率が悪い釜）を使うこと。
3. 専売塩を誹謗（ひぼう）してはならない。
4. 袋のデザインや文言の変更も専売公社の確認をとること。





## 塩づくりへの想い

Thought



塩は単なる調味料ではなく、水や空気と同じで人が生きていく上で欠かすことのできない基本食料です。

“安心して食べられる美味しい塩を自分たちの手で”という想いは、塩田を利用してつくる塩の存続を求めて生まれた当社の原点です。この想いを今も変わることなく受け継ぎ「より自然なもの」「安全・安心」を最も大切なことと位置付け、製造方法や品質にこだわって塩をつくっています。



### 安心できる味・品質



塩はつくり方によって、結晶の大きさや形・成分等が変わります。安定した味・品質の商品をお届けするため、様々な検査や分析を行っています。また、加工助剤をはじめとする食品添加物を使用せず、安全・安心で美味しい塩を探索し続けています。

### 徹底した検査



「フルイ機」「除鉄機」「色彩選別機」などで異物の混入を防いでいます。さらに、重量の過不足や金属異物の混入がないかを「オートチェッカー」に通して確認し、最後に目視検査するなどの対策を行っています。

### 品質・環境・食品安全への取り組み



当社の考え方を「品質・環境・食品安全方針」としてまとめ、全社をあげて取り組んでいます。食品安全マネジメントシステム (ISO22000:2018)

### 「伯方の塩」のこだわり



流下式枝条架併用塩田を利用してつくった塩の味・成分を手本に、手間を惜みまずできるだけ自然な方法でつくっています。

#### 3つのこだわり

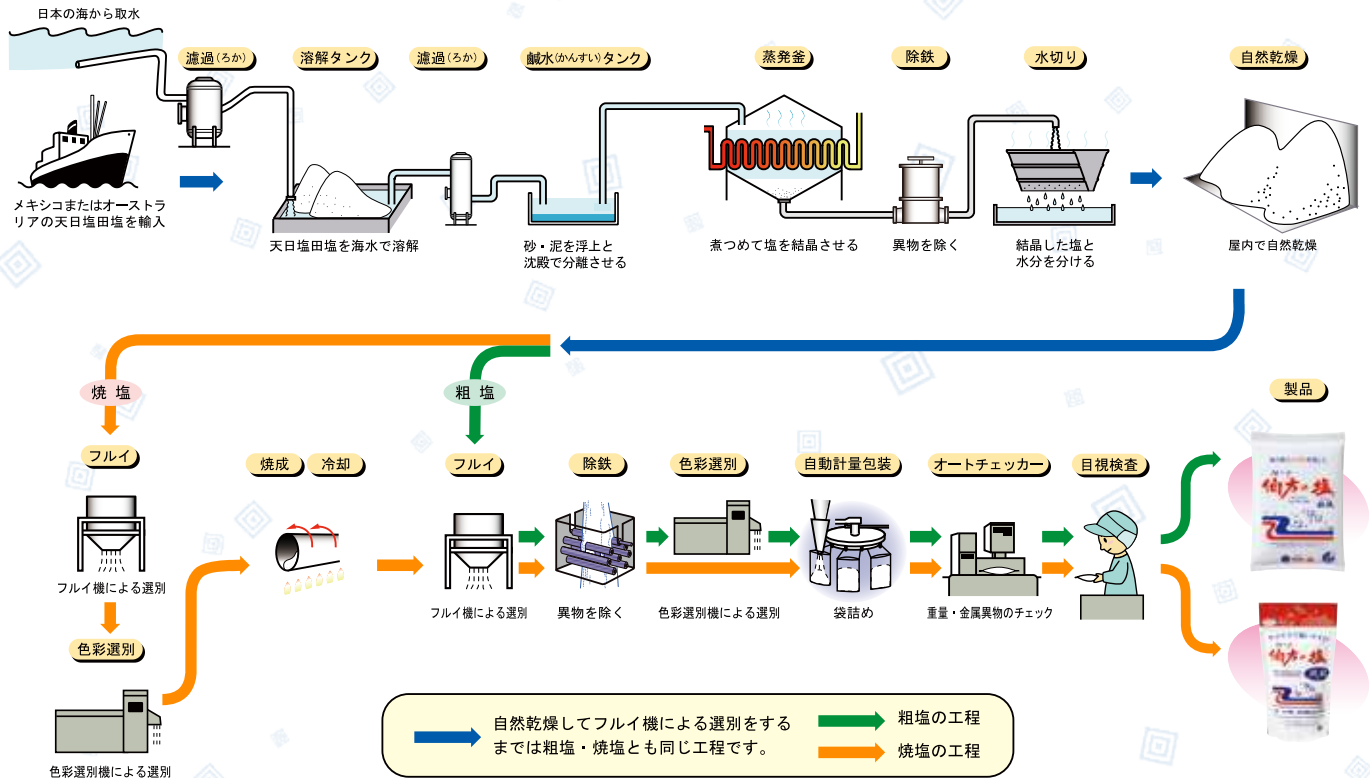
- ①：輸入天日塩田塩のゴミや泥などを取り除くため、瀬戸内海の海水で完全に溶かしてろ過する。
- ②：海水のにがりを含んだきれいな濃い塩水を原料とする。
- ③：結晶した塩を屋内で数日間かけてゆっくりと自然乾燥させ、にがりをほどよく残す。

## 製造工程

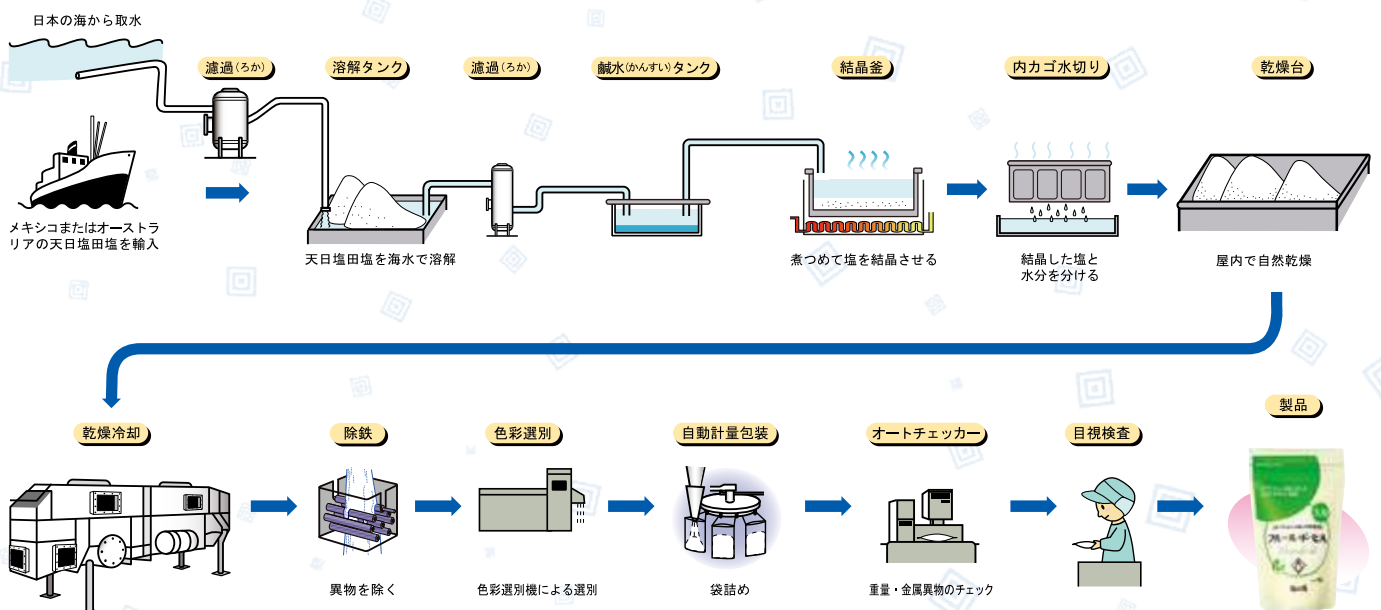
Process



### 伯方の塩・伯方の塩 焼塩の製造工程



### フルール・ド・セルの製造工程



## 商品のご案内

Products



伯方の塩<sup>®</sup>

しっとり

海の恵み にがりを残した

創業当時から変わらない定番の塩

塩かどがなく、塩味の中にほんのりと甘みを感じる塩です。  
食材本来のうま味を引き出します。料理の下準備や漬物など食材に馴染ませる、煮込み料理など溶かして使用するのにおすすめです。

粒の大きさ

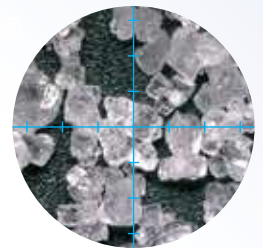
製法



溶解、立釜

栄養成分表示 (100gあたり)

熱量……………0kcal	食塩相当量……95.5g
たんぱく質……0g	マグネシウム…100~200mg
脂質……………0g	カルシウム……50~200mg
炭水化物…………0g	カリウム………10~150mg



※1目盛り=500μm

## 商品一覧



### 市販用



#### 伯方の塩スタンドパック 200g

- オープン価格
- I T F…24902566002125
- ケース…(210×2)×220×(105×2)mm
- 単品…50×105×180mm
- 荷姿…200g×12×4



4 902566 002121



#### 伯方の塩 500g

- 希望小売価格 @286円(税抜265円)
- I T F…34902566003013
- ケース…260×335×(125×2)mm
- 単品…165×135×23mm
- 荷姿…500g×20×2



4 902566 003012



#### 伯方の塩 750g

- 希望小売価格 @405円(税抜375円)
- I T F…24902566009018
- ケース…210×305×(155×2)mm
- 単品…200×150×22mm
- 荷姿…750g×12×2



4 902566 009014



#### 伯方の塩 1kg

- 希望小売価格 @529円(税抜490円)
- I T F…34902566004010
- ケース…225×320×(145×2)mm
- 単品…220×160×24mm
- 荷姿…1kg×10×2



4 902566 004019

### 業務用



#### 伯方の塩 2.5kg

- オープン価格
- I T F…24902566005010
- ケース…295×370×200mm
- 単品…292×190×44mm
- 荷姿…2.5kg×8



4 902566 005016



#### 伯方の塩 20kg (クラフト袋)

- オープン価格
- ケース…610×390×95mm
- 荷姿…20kg×1



4 902566 006013



## 商品のご案内

Products



やきしお  
伯方の塩 焼塩

サラサラ

### プロが認める塩

まろやかな塩味が特徴の塩です。  
まんべんなく振りかけることができるので  
サラダ・肉・魚へのふり塩や揚げ物のつけ塩、炒め物など  
様々な用途（調理、卓上）に手軽に使えます。

#### 粒の大きさ

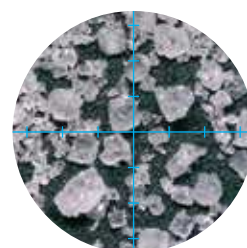


#### 製法

溶解、立釜、  
粉碎、焼成

#### 栄養成分表示（100gあたり）

熱量……………0kcal	食塩相当量……98.8g
たんぱく質……0g	マグネシウム…100～200mg
脂質……………0g	カルシウム……50～200mg
炭水化物…………0g	カリウム………10～150mg



※1目盛り=500μm

## 商品一覧



### 市販用



#### 伯方の塩 焼塩 80g

- 希望小売価格 @340円(税抜315円)
- I T F…(ケース)24902566037011 (ボール)14902566037014
- ケース…245×305×240mm ●ボール…50×230×110mm
- 単品…45×45×107mm
- 荷姿…80g×5×12



4 902566 037017



#### 伯方の塩 焼塩 250g

- 希望小売価格 @259円(税抜240円)
- I T F…24902566007038
- ケース…(210×2)×285×(125×2)mm
- 単品…50×100×178mm
- 荷姿…250g×20×4



4 902566 007034



#### 伯方の塩 焼塩 500g

- 希望小売価格 @470円(税抜435円)
- I T F…24902566007052
- ケース…(220×2)×285×(115×2)mm
- 単品…62×120×212mm
- 荷姿…500g×10×4



4 902566 007058

### 業務用



#### 伯方の塩 焼塩 1kg

- オープン価格
- I T F…24902566008011
- ケース…(195×2)×290×195mm
- 単品…192×145×35mm
- 荷姿…1kg×10×2



4 902566 008017



#### 伯方の塩 焼塩 2.5kg

- オープン価格
- I T F…24902566008028
- ケース…275×360×210mm
- 単品…280×180×45mm
- 荷姿…2.5kg×8



4 902566 008024

業務用



伯方の塩 焼塩 20kg  
(クラフト袋)

- オープン価格
- ケース…600×400×80mm
- 荷 姿…20kg×1



4 902566 008031

伯方の塩 焼塩 100M 20kg  
(ダンボール箱)

- オープン価格
- ケース…305×435×195mm
- 荷 姿…20kg×1

伯方の塩 焼塩 55A 20kg  
(ダンボール箱)

- オープン価格
- ケース…305×435×155mm
- 荷 姿…20kg×1



伯方の塩 焼塩 28B 20kg  
(クラフト袋)

- オープン価格
- ケース…600×400×80mm
- 荷 姿…20kg×1



4 902566 008048

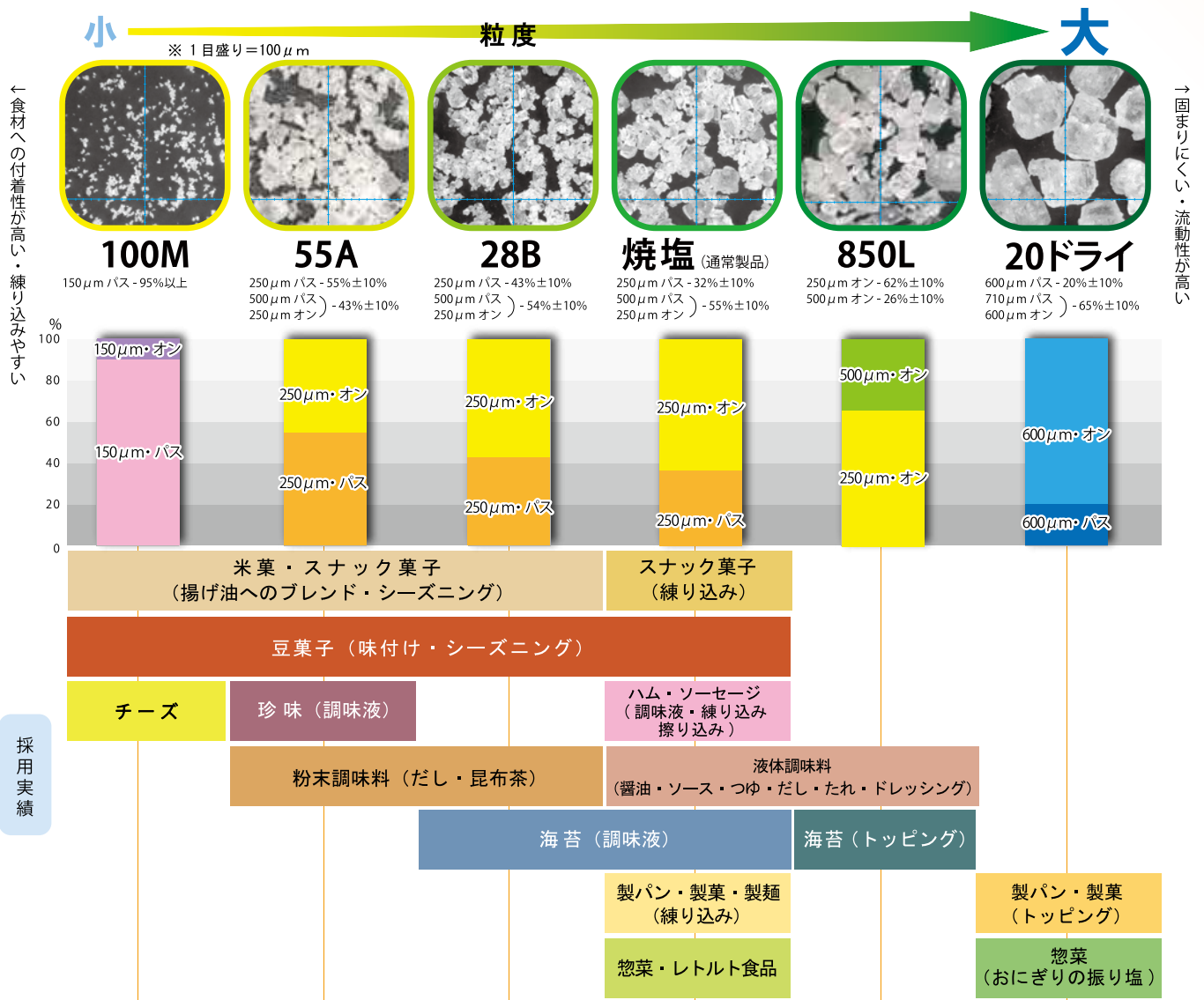
伯方の塩 焼塩 850L 20kg  
(ダンボール箱)

- オープン価格
- ケース…305×435×155mm
- 荷 姿…20kg×1

伯方の塩 焼塩 20ドライ 20kg  
(クラフト袋)

- オープン価格
- ケース…600×400×80mm
- 荷 姿…20kg×1

様々な加工・用途に合わせた粒度をご提案



## 商品のご案内

Products



# フルール・ド・セル®

トッピング

### 料理に花の結晶を咲かせる

時間をかけて結晶させた大粒の塩です。  
薄い結晶が層になっているため、カリッとした食感と口溶けの良さを楽しめます。  
塩味の中にほんのりとした甘みを感じる優しい味わいが特徴で  
トッピングに使用することで料理を華やかにします。

#### 粒の大きさ

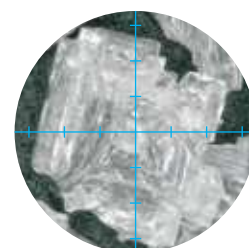


#### 製法

溶解、平釜、乾燥

#### 栄養成分表示 (100gあたり)

熱量……………0kcal	食塩相当量……96.3g
たんぱく質……0g	マグネシウム…100~200mg
脂質……………0g	カルシウム……50~200mg
炭水化物…………0g	カリウム………10~150mg



※1目盛り=500μm

### つくり方のこだわり

平釜を使用し、低温で数日間じっくり時間をかけて丁寧に煮つめることで、薄い結晶が何層にも重なり、食感・口溶けの良い大粒の塩ができます。また、ゴミや泥などを取り除いたきれいな濃い塩水を原料とし、にがりを含む透明度の高いキラキラと輝く美しい塩をつくっています。

## 商品一覧



### 市販用



#### フルール・ド・セル 150g

- 希望小売価格 @292円(税抜270円)
- I T F…24902566010151
- ケース…210×285×125mm
- 単品…50×105×180mm
- 荷姿…150g×20



4 902566 010157

### 業務用



#### フルール・ド・セル 1kg

- オープン価格
- I T F…24902566010014
- ケース…(230×2)×320×210mm
- 単品…240×160×40mm
- 荷姿…1kg×10×2



4 902566 010010

#### フルール・ド・セル 20kg (ダンボール箱)

- オープン価格
- ケース…310×530×200mm
- 荷姿…20kg×1



## 商品のご案内

Products



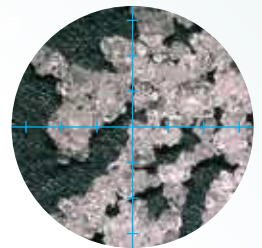
# されど塩 藻塩®

しっとり

### 海藻の「うま味」と「香り」を感じる塩

流下式枝条架併用塩田（りゅうかしきしじょうかへいようえんでん）を利用してつくる藻塩です。海藻由来のまろやかなうま味と香りが楽しめます。おにぎりや焼き魚、汁物など食材の味を引き立てる料理におすすめです。

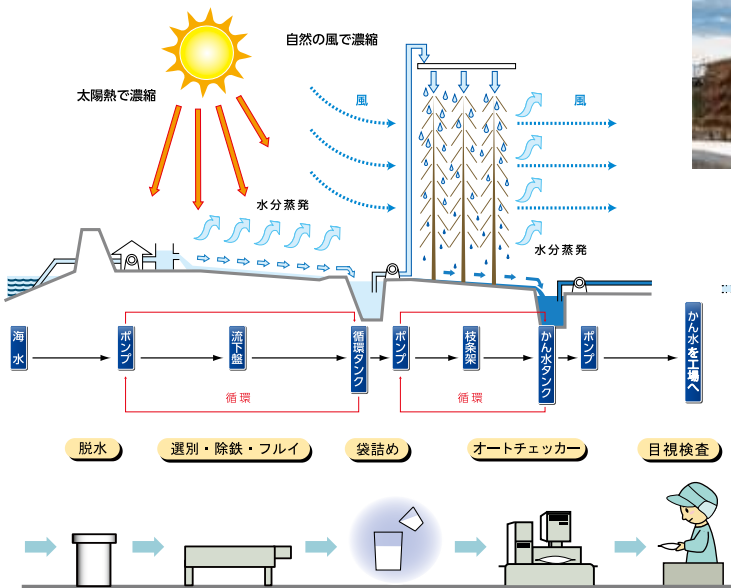
瀬戸内海原料100%



※1目盛り=500μm

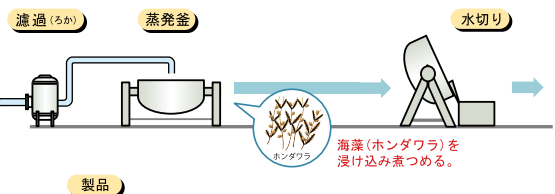
粒の大きさ		製法
小	中	大
天日、浸漬、平釜		
栄養成分表示（100gあたり）		
熱量……………4kcal	食塩相当量……94.2g	
たんぱく質……0g	マグネシウム…100~300mg	
脂質……………0g	カルシウム……50~300mg	
炭水化物…………1.1g	カリウム………10~200mg	

### 流下式枝条架併用塩田の仕組み



### 流下式枝条架併用塩田とは

かつて瀬戸内海沿岸で親しまれていた塩田。法律により姿を消しましたが、日本の海水から直接塩をつくるのが認められ、長年の想いであった塩田を社員の手で再現しました。



### つくり方のこだわり

流下式枝条架併用塩田で、海水を太陽の熱と自然の風を利用して濃い塩水にし、海藻（ホンダワラ）を浸け込んで平釜で煮つめています。

## 商品一覧



### 市販用



#### されど塩 藻塩 100g

- オープン価格
- I T F…24902566025018
- ケース…205×295×(70×2)mm
- 単品…30×100×170mm
- 荷姿…100g×15×2



4 902566 025014

### 業務用

#### されど塩 藻塩 1kg（ピロー）

- オープン価格
- I T F…24902566025032
- ケース…(225×2)×305×195mm
- 単品…225×160×35
- 荷姿…1kg×10×2

#### されど塩 藻塩 20kg（ダンボール箱）

- オープン価格
- ケース…305×435×195mm
- 荷姿…20kg×1

## 商品のご案内

Products



# 小袋タイプ



伯方の塩 100g

- オープン価格 ●I T F...24902566001012
- ケース...240×345×(140×2)mm
- 単品...120×85×10mm ●荷姿...100g×100×2

### 粒の大きさ



4 902566 001018



# ポーションタイプ



伯方の塩 焼塩 1g

- オープン価格 ●個包装...39×44×2mm
- 荷姿...1g×100×50 1g×5,000 1g×5,000×2

### 粒の大きさ



伯方の塩 焼塩 2g

- オープン価格 ●個包装...39×44×3mm
- 荷姿...2g×100×50 2g×5,000 2g×5,000×2



伯方の塩 フレーク 100g  
(1g×100)

- オープン価格 ●I T F...24902566011011
- ケース...215×285×125mm ●単品...215×150×40mm
- 個包装...39×44×4mm ●荷姿...1g×100×10

### 粒の大きさ



4 902566 011017





## 商品のご案内（受注生産品）

Products



### 素材選び

安全性はもちろん、産地や栽培・加工方法にこだわり、素材の【味】【香り】【彩り】を重視

### 美味しさの黄金比

厳選素材を惜しみなく使用することで何も足さない美味しさを実現  
伯方の塩 焼塩+厳選素材だけを使用し素材を最大限に活かすベストバランス（うま味調味料・着色料・香料不使用）

### いつでもつくりたて

つくりたての豊かな香りと彩りが料理に華を添える

## 抹茶塩 50g (1g×50)



### 栄養成分表示 (100gあたり)

熱量……………49kcal  
たんぱく質…3.6g  
脂質……………0.7g  
炭水化物……7.0g  
食塩相当量…85.9g



### 抹茶のうま味が味に 深みを出す

- ・有機JAS認証の宇治抹茶を使用
- ・ほのかな苦みと挽きたての抹茶の香り

- オープン価格
- I T F …24902566026015
- ケー ス…210×285×110mm
- 単 品…220×137×16mm
- 個 包 装…39×44×2mm
- 荷 姿…1g×50×20
- 賞味期限…製造日から1年



### おすすめ

野菜やエビの天ぷら  
スイーツ

## 梅塩 25g (0.5g×50)



### 栄養成分表示 (100gあたり)

熱量……………62kcal  
たんぱく質…1.4g  
脂質……………0.3g  
炭水化物……13.3g  
食塩相当量…85.9g



### 酸味がスッキリとした 後味に

- ・紀州産南高梅の梅干しを使用
- ・さっぱりとした酸味と香り

- オープン価格
- I T F …24902566026206
- ケー ス…210×285×110mm
- 単 品…220×137×16mm
- 個 包 装…39×44×2mm
- 荷 姿…0.5g×50×20
- 賞味期限…製造日から2年



### おすすめ

刺身・大根サラダ  
ササミフライ

## 唐辛子塩 25g (0.5g×50)



### 栄養成分表示 (100gあたり)

熱量……………145kcal  
たんぱく質…4.6g  
脂質……………4.5g  
炭水化物……21.4g  
食塩相当量…68.6g



### 辛さ、香ばしさ際立つ 食欲をそそる味

- ・八幡屋儀五郎の国産唐辛子を使用
- ・ピリッとパンチのある味わい

- オープン価格
- I T F …24902566026404
- ケー ス…210×285×110mm
- 単 品…220×137×10mm
- 個 包 装…39×44×2mm
- 荷 姿…0.5g×50×20
- 賞味期限…製造日から1年



### おすすめ

焼き鳥・焼き魚  
唐揚げ





〒790-0067 愛媛県松山市大手町2丁目3-4

**TEL(089)943-9670(営業) FAX(089)943-9669**

E-Mail:info@hakatanoshio.co.jp HP:<https://www.hakatanoshio.co.jp/>

