

其他商品介绍

その他の商品のご紹介



研究开发与品质管理 (研究開発 & 品質管理)

我们在秉承传统制盐的同时, 还致力于新的研究与开发以创造更优质且放心的商品。且严加品质把关, 以保证食品加工安全。

伝統ある塩づくりを守りながら、さらに良質で安心して味わえる商品をつくり出すため、新たな研究開発に取り組んでいます。また、品質管理にも重点をおき、安全な食品加工を追求しています。

取得认证 (認証取得)

国际标准 ISO-22000:2005
“食品安全管理体系”

国際規格 ISO-22000:2005
[食品安全マネジメントシステム]



注册号 (登録番号): JQA-FS0010

注册单位 (登録事業者名): 株式会社 青海 本公司・工厂 (株式会社 青い海 本社・工場)

注册活动范围 (登録活動範囲): 食盐 (含红麴盐)、卤水的产品开发、制造、品管及配送 (食塩 (紅麴塩を含む)、にがりの製品開発、製造、保管及び配送)

注册机构 (登録機関): 一般財団法人 日本品質保証機構 (JQA)
一般財団法人 日本品質保証機構 (JQA)

将冲绳珊瑚礁留给下一代!! (沖縄のサンゴ礁を次の世代へ!!)



株式会社青海全力支持珊瑚礁再生事业
株式会社青い海はサンゴ礁の再生事業を支援しています。



商品咨询方式如下:

商品についてのお問合せはコチラまで!

support@aoiumi.co.jp

冲绳盐, 来自举世闻名的美丽大海。

世界でも有数の美しい海から生まれた、沖縄のお塩です。



冲绳位于日本的最南端, 整座岛屿环绕于美丽的大海中。在2000公里的半径圈内不仅有东京等日本主要城市, 还包括上海、香港、台北、首尔、马尼拉等地。坐落在美丽大海怀抱之中的冲绳, 是著名的产盐地, 株式会社青海是冲绳第一家制盐工厂。

冲绳は日本の最南端に位置し、美しい海に囲まれた島です。半径2,000kmの圏内には東京など日本の主要都市はもちろん、上海、香港、台北、ソウル、マニラなどが位置しています。美しい海に囲まれた沖縄は、塩の名産地であり、(株)青い海は、沖縄初の製塩工場です。

SHIMAMAASU 本舗

株式会社 青海

总公司: 冲绳县糸满市西崎町4丁目5番地之4
服务时间: <9:00~17:00> 周末和节假日除外

本社: 冲绳县糸满市西崎町4丁目5番地之4
受付時間: <9:00~17:00> 土日祝日を除く

http://www.aoiumi.co.jp

◆ 咨询 ◆
お問い合わせ

support@aoiumi.co.jp

TEL.+81-98-992-1140 FAX.+81-98-994-8464

商品简介

商品のご案内



シママース本舗

株式会社 青い海

冲绳盐 SHIMAMAASU

冲縄の塩 シママース

依据食盐专卖法，在法律许可的范围内将失传的“SHIMAMAASU(岛盐)”再次重现。在多次与专卖公社协商之后，采用从专卖公社采购进口日晒盐进行再制或加工的制作工艺，“冲绳盐SHIMAMAASU”由此诞生。

至今仍沿用往年的制作工艺，用冲绳海水将进口日晒盐(墨西哥或澳洲产)完全溶解，再用平底窑再次结晶制成。这种盐容易入味，可用于酱菜、烤鱼等各式料理。

塩専売法の下、法の枠内で復帰前の「マース(塩)」を復活させるために専売公社と協議を重ねた結果、専売公社から輸入天日塩を購入し再生または加工する、という製法により、「沖縄の塩 シママース」が誕生しました。

現在は当時の製法に準じ、輸入天日塩(メキシコまたはオーストラリア産)を沖縄の海水で完全に溶解した後、平釜にて再結晶化させる方法で製造しております。

塩なれがよく、お漬物や焼き魚などあらゆるお料理にお使いいただけます。



500g 每箱20袋 (ケース入り数:20)

JAN:4905135000115

ITF:14905135000112



1Kg 每箱15袋 (ケース入り数:15)

JAN:4905135414042

ITF:14905135414049

经过长时间结晶的进口日晒盐中容易混入泥沙，因此用冲绳海水将日晒盐溶化后，将泥沙过滤再用过滤器反复过滤之后制成高浓度的海水。经由以海水溶化一次，而生产出富含来自海水的镁、钾和钙的盐。

時間をかけて結晶化させる輸入天日塩には土や砂が混ざりがち。そのため輸入天日塩を沖縄の海水で溶かしたあと、砂ろ過、フィルターでろ過を繰り返し、濃い海水をつくります。一度海水で溶かすことによって、海水由来のマグネシウム、カリウム、カルシウムを含んでいる塩に仕上がります。

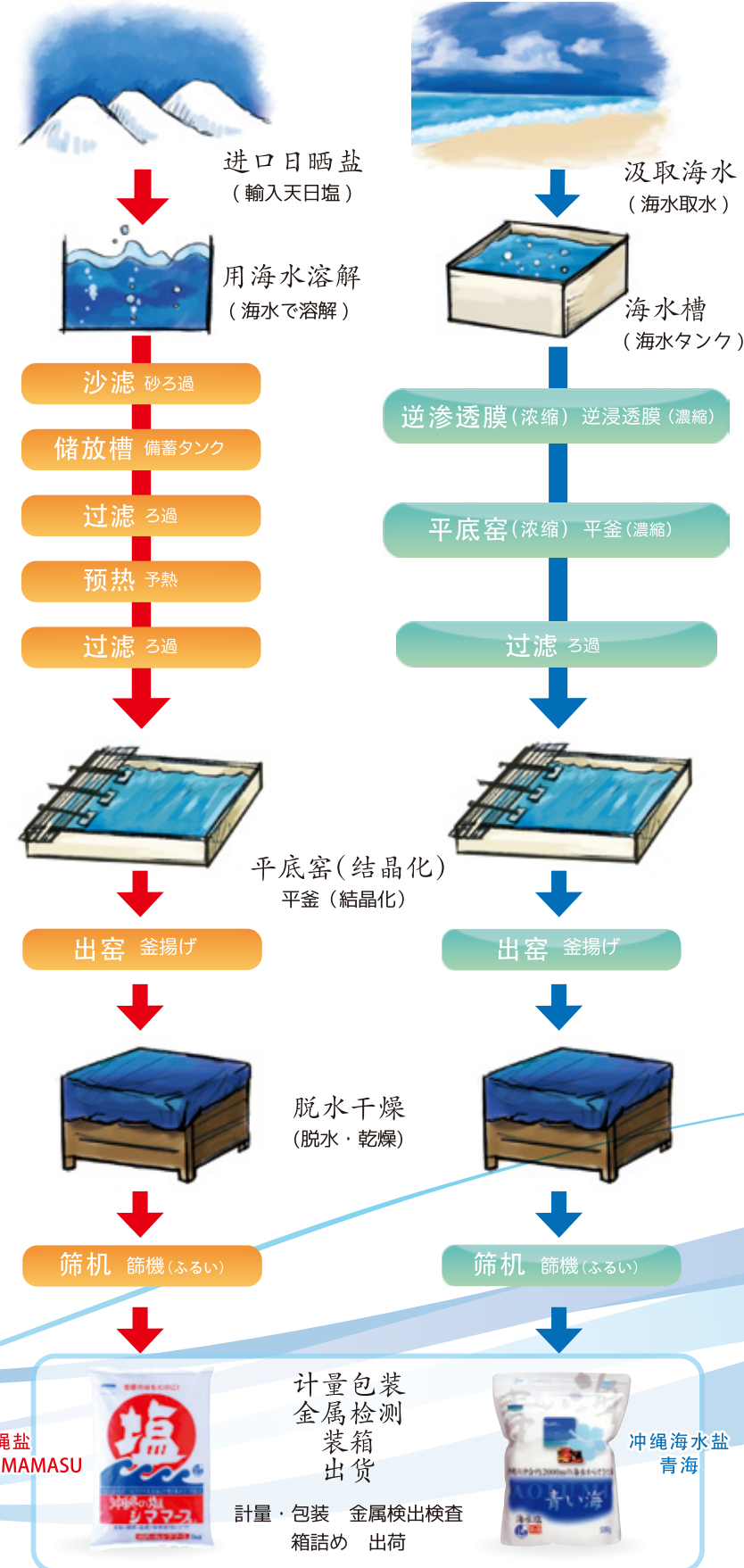


SHIMAMAASU・冲绳海水盐 青海的制作过程

シママース・沖縄の海水塩 青い海 ができるまで

冲绳盐 SHIMAMAASU
沖縄の塩 シママース

冲绳海水盐 青海
沖縄の海水塩 青い海



冲绳海水盐 青海

冲縄の海水塩 青い海

用纯冲绳海水精制而成的上等好盐。

冲縄の海水のみでつくったこだわりの旨い塩。

随着食盐专卖法于1997年废止，海水制盐开始获得政府许可。公司自成立以来的夙愿终于成真，以100%冲绳海水为原料的冲绳海水盐系列由此诞生。

冲绳的系满海域近海约200米处配管，用泵汲取海水后精心煮制而成。它不仅有盐味，还有淡淡的甘甜，可用于日式、西式、中式等各式菜肴。

1997年に塩専売法が廃止となり、海水からの製塩が認められるようになりました。これにより、会社設立からの念願でありました沖縄の海水を100%原料とした沖縄の海水塩シリーズが誕生しました。

沖縄の海、糸満沖合約2,000mまでパイプを通して、そこからポンプで汲み上げた海水をじっくりと煮詰めてつくる塩です。単なる塩味だけではなく、ほのかな甘味があり、和、洋、中華など、どんなお料理にもお使いいただけます。



120g 每箱10×3袋 (ケース入り数:10×3)

JAN:4905135000634

ITF:14905135000631



500g 每箱12袋 (ケース入り数:12)

JAN:4905135000542

ITF:24905135000546

制成高浓度的海水后，再用平底窑精心煮制使盐结晶化。因此含有海水中的镁、钾、钙成分。

濃い海水をつくり、平釜でじっくりと煮詰めて塩を結晶化させていますので、海水由来のマグネシウム、カリウム、カルシウムを含んでいます。

