

Other Products

その他の商品のご紹介



Research and Development & Quality Control

研究開発 & 品質管理

While protecting the traditional methods of salt making, we are engaged in research and development to create new ways to create high quality products that you can safely enjoy. We also place a strong emphasis on quality control, constantly pursuing safe food processing.

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。

Acquired Certifications 認証取得

ISO 22000:2005 International Standard
[Food safety management systems]

国際規格 ISO-22000:2005
[食品安全マネジメントシステム]



Registration number (登録番号): JQA-FS0010

Registered operator name: Aoiumi Co., Ltd. Headquarters and plant
(登録事業者名) (株式会社 青い海 本社・工場)

Scope of registered activities: Product development, manufacture, Storage and shipping of Salt (including salt mixed in pink rice malt) and bitter
(登録活動範囲) (食塩(紅麹塩を含む)、にがりの製品開発、製造、保管及び配送)

Registering authority (登録機関): General incorporated foundation Japan Quality Assurance Organization
一般財団法人 日本品質保証機構 (JQA)



homepage is here

<http://www.aoiumi.okinawa>



Contact us here for product inquiries!

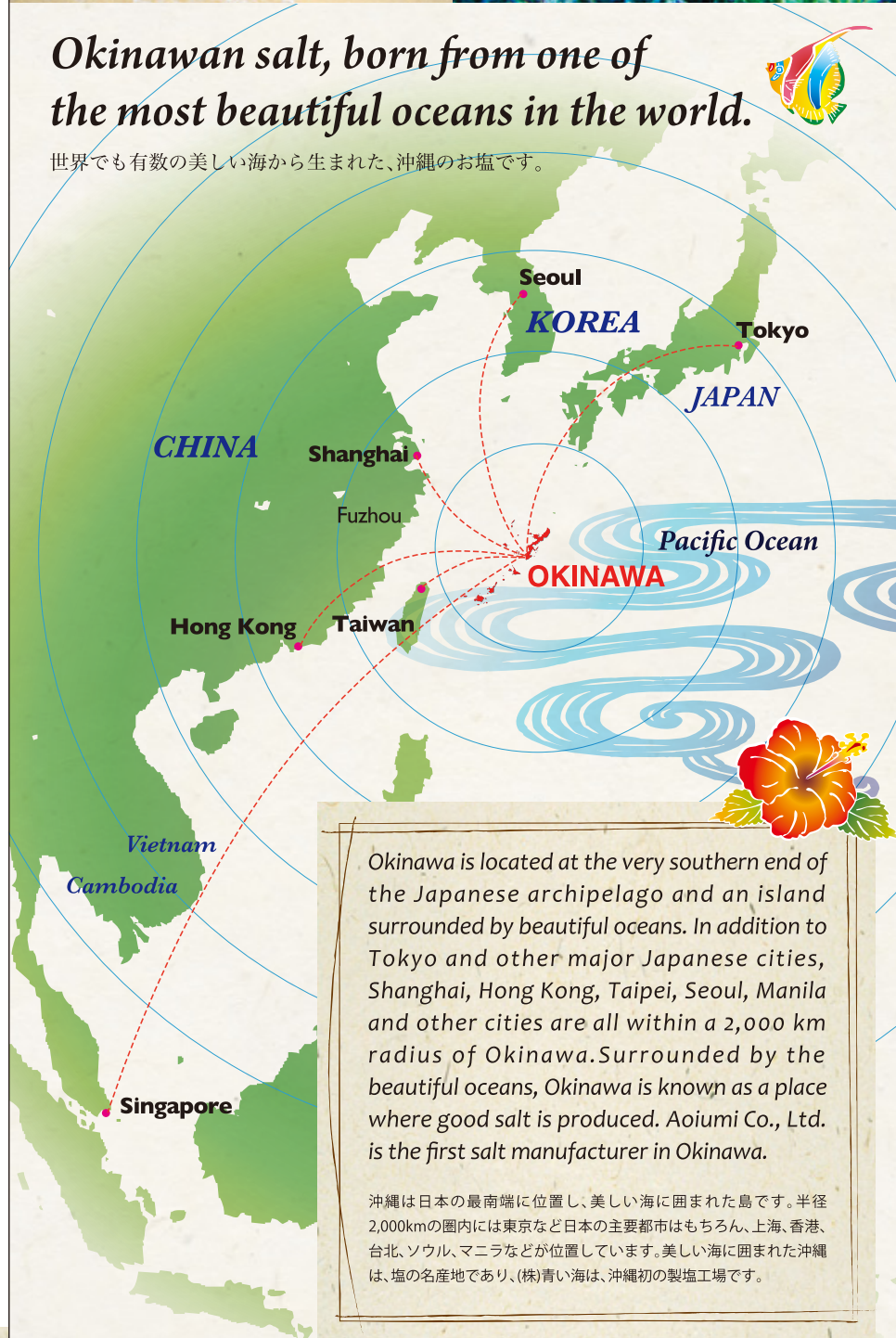
商品についてのお問合せはコチラまで!

support@aoiumi.co.jp



Okinawan salt, born from one of the most beautiful oceans in the world.

世界でも有数の美しい海から生まれた、沖縄のお塩です。



Okinawa is located at the very southern end of the Japanese archipelago and an island surrounded by beautiful oceans. In addition to Tokyo and other major Japanese cities, Shanghai, Hong Kong, Taipei, Seoul, Manila and other cities are all within a 2,000 km radius of Okinawa. Surrounded by the beautiful oceans, Okinawa is known as a place where good salt is produced. Aoiumi Co., Ltd. is the first salt manufacturer in Okinawa.

沖縄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。

シママース本舗

株式会社 青い海 Shimama-su Hompo Aoiumi Co., Ltd.

Head Office: 4-5-4 Nishizaki-cho, Itoman-shi, Okinawa

Office Hours: <9:00 - 17:00> Excluding weekends and holidays

本社: 沖縄県糸満市西崎町4丁目5番地の4 受付時間: (9:00~17:00) 土日祝日を除く

<http://www.aoiumi.okinawa>

Phone number for inquiries お問い合わせダイヤル

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

Product Information

商品のご案内



シママース本舗

株式会社 青い海
AOIUMI

Okinawa Salt SHIMAMA-SU

沖縄の塩 シママース

Under the Salt Monopoly Law, after countless negotiations with the Japan Tobacco and Salt Public Corporation to revive Ma-su "Salt" before the reversion of Okinawa to Japan, and within the framework of the law, Okinawa Salt "SHIMAMA-SU" was born by a method of manufacture whereby imported bay salt was bought from the Japan Tobacco and Salt Public Corporation and then revived or processed.

Today, in accordance with the original manufacturing methods, imported bay salt (from either Mexico or Australia) is completely dissolved in Okinawan seawater and recrystallized using an open pan.

The salt blends well with all types of foods and can be used for a wide variety of dishes including pickled vegetables and fish.

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に、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 Case quantity: 20
(ケース入り数)
JAN:4905135000115
ITF:14905135000112



1Kg Case quantity: 15
(ケース入り数)
JAN:4905135414042
ITF:14905135414049

Dirt and sand tends to become mixed in imported bay salt that is crystallized over a long period of time. Because of this, after the imported bay salt is dissolved in Okinawan seawater, it is sand filtered and then filtered with a regular filter repeatedly to create concentrated seawater. By dissolving the salt in seawater, the product which is obtained by boiling down the solution becomes rich in magnesium and potassium derived from seawater.

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、カルシウムを含んでいる塩に仕上がります。



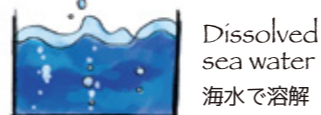
How SHIMAMA-SU and Okinawa Sea Salt AOIUMI is Made

シママース・沖縄の海水塩 青い海 ができるまで

Okinawa Salt SHIMAMA-SU 沖縄の塩 シママース



Imported bay salt
輸入天日塩



Dissolved in sea water
海水で溶解

Sand filtration 砂ろ過

Storage tank 備蓄タンク

Filtration ろ過

Preheating 予熱

Filtration ろ過



Open pans
(crystallization)
平釜 (結晶化)

Removal from pans 釜揚げ



Dehydration / Drying
脱水・乾燥

Sifting 篩機(ふるい)

Okinawa Salt
SHIMAMA-SU



Measuring / Packaging
Metal detector inspection
Boxing
Shipping
計量・包装 金属検出検査
箱詰め 出荷

Okinawa Sea Salt AOIUMI 沖縄の海水塩 青い海



Seawater intake
海水取水



Seawater tank
海水タンク

Reverse osmosis
membrane (concentration) (濃縮)

Open pans (concentration)
平釜 (濃縮)

Filtration ろ過



Removal from pans 釜揚げ



Sifting 篩機(ふるい)

Okinawa Sea Salt
AOIUMI



Okinawa Sea Salt AOIUMI

沖縄の海水塩 青い海

Quality flavorful salt made using only Okinawan seawater.

沖縄の海水のみでつくったこだわりの旨い塩。

With the abolishment of the Salt Monopoly Law in 1997, salt could now be made from seawater. With this was born the Okinawa Sea Salt series that used 100% Okinawan seawater, a long-sought desire since the company was founded.

A pipe was placed in the Okinawan seas, approximately 2,000m out from the coast of Itoman. This salt is made by slowly boiling down the seawater that is pumped up from these waters. The salt not only has a salty taste to it but there is also a faint sweetness as well and can be used for all types of cuisines including Japanese, western, and Chinese.

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、糸満沖合い約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 Case quantity: 10x3
(ケース入り数)
JAN:4905135000634
ITF:14905135000631



500g Case quantity: 12
(ケース入り数)
JAN:4905135000542
ITF:24905135000546

Concentrated seawater is created and then it is slowly and gradually boiled down and crystallized. Because of this, the salt contains magnesium and potassium derived from the seawater.

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、カルシウムを含んでいます。

