



商品ラインナップ

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。

塩以外にも沖縄県産の砂糖や
 沖縄の海水塩を使った各種スパイス類も取り揃えています。



沖縄の塩 シママース



沖縄の海水塩 青い海



沖縄の海水塩 美ら海育ち



沖縄の海水塩
 青い海あらじお



沖縄の塩シママース
 やきしお



沖縄の海水塩
 青い海焼塩



天糖太陽

スパイス シリーズ



粗びき塩胡椒



焼塩
 沖縄の海水塩



香り立つ
 ゆず塩



香味広がる
 スパイス塩



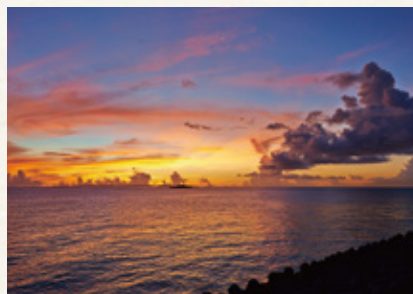
研究開発&品質管理

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。

〈認証取得〉 国際規格 ISO-22000:2005 [食品安全マネジメントシステム]



登録番号： JQA-F50010
 登録事業者： 株式会社青い海 本社・工場
 登録日： 2006年9月29日
 登録更新日： 2018年9月29日
 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
 登録機関： 一般財団法人 日本品質保証機構 (JQA)



塩のつくり方やお料理のレシピはこちらから
<http://www.aoiumi.co.jp>



シママース本舗
 株式会社 **青い海**
 AOIUMI

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.co.jp>

お問合せダイヤル TEL.098-992-1140 FAX.098-994-8464

商品のご案内



シママース本舗
 株式会社 **青い海**
 AOIUMI

沖縄の塩 シママース

沖縄の塩(マース)づくりの伝統を、今に伝える原点の塩

1974年(昭和49年)塩専売法の下、法の枠内で復帰前の「沖縄の塩(マース)」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 ケース入り数:20
JAN:4905135000115
ITF:14905135000112



1Kg ケース入り数:15
JAN:4905135414042
ITF:14905135414049

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て、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。



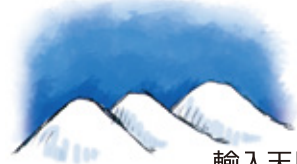
沖縄の塩 シママース

沖縄の海水塩 青い海

ができるまで

沖縄の塩 シママース

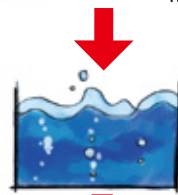
沖縄の海水塩 青い海



輸入天日塩



海水取水



海水で溶解



海水タンク

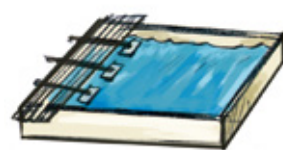
砂ろ過

備蓄タンク

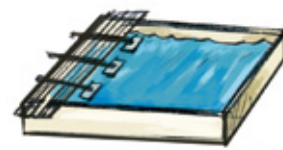
ろ過

予熱

ろ過



平釜(結晶化)

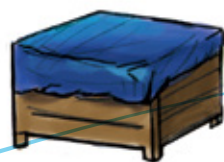


釜揚げ

釜揚げ



脱水・乾燥



篩機(ふるい)

篩機(ふるい)



計量・包装
金属検出検査
箱詰め・出荷

沖縄の海水塩 青い海

沖縄の海水のみでつくったこだわりの旨い塩

1997年(平成9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2000mから取水し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 ケース入り数:10×3
JAN:4905135000634
ITF:14905135000631



500g ケース入り数:12
JAN:4905135000542
ITF:24905135000546

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。

