

其他商品介紹

その他の商品のご紹介



研究開發與品質管理 (研究開発 & 品質管理)

我們在秉承傳統制鹽的同時，並致力於新的研究與開發以創造更優質且安心的商品。且嚴加品質把關，以保證食品加工安全。

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。

取得認證 (認証取得)

國際標準 ISO-22000:2005
“食品安全管理系統”

國際規格 ISO-22000:2005
[食品安全マネジメントシステム]



註冊號 (登録番号): JQA-FS0010

註冊單位 (登録事業者名): 株式會社 青海 本公司・工場
(株式会社 青い海 本社・工場)

註冊活動範圍 (登録活動範囲): 食鹽 (包含紅麴鹽)、鹵水的產品開發、製造、品管及配送
(食塩 (紅麹塩を含む)、にがりの製品開発、製造、保管及び配送)

註冊機構 (登録機関): 一般財団法人 日本品質保證機構 (JQA)
一般財団法人 日本品質保證機構 (JQA)



主頁在這裡 ホームページはこちら

<http://www.aoiumi.okinawa>

商品諮詢方式如下 商品についてのお問合せはコチラまで!

mail : support@aoiumi.co.jp



來自世界聞名的美麗大海，沖繩鹽。

世界でも有数の美しい海から生まれた、沖縄のお塩です。



沖繩位於日本的最南端，整座島嶼環繞於美麗的大海中。在2000公里的半徑圈內不僅有東京等日本主要城市，還包括上海、香港、臺北、首爾、馬尼拉等地。坐落在美麗大海懷抱之中的沖繩，是著名的產鹽地，株式會社青海是沖繩第一家制鹽工廠。

沖繩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繩は、塩の名産地であり、(株)青い海は、沖縄初の製塩工場です。

SHIMAMA-SU 本舗
株式會社 青海

總公司：沖繩縣糸滿市西崎町4丁目5番地之4
服務時間：<9:00~17:00> 六日 and 國定假日除外

本社：沖繩縣糸滿市西崎町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.okinawa>

◆ 諮詢 ◆
お問い合わせ

support@aoiumi.co.jp

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

商品簡介

商品のご案内



シママース本舗

株式會社 青い海

沖繩鹽 SHIMAMA-SU

沖繩の塩 シママース

在食鹽專賣法之下，在法律許可的範圍內將失傳的“SHIMAMA-SU(島鹽)”再次重現。在多次與專賣公社協商之後，採用從專賣公社採購進口日曬鹽進行再製或加工的手法，“沖繩鹽SHIMAMA-SU”由此誕生。

至今仍沿用往年手法，用沖繩海水將進口日曬鹽(墨西哥或澳洲產)完全溶解，再用平底窯再次結晶製成。這種鹽容易入味，可用於醬菜、烤魚等各式料理。

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、“沖繩の塩 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)を沖繩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

長時間下結晶の進口日曬鹽中容易混入泥沙，因此用沖繩海水將日曬鹽溶化後，將泥沙過濾再用過濾器反復過濾之後製成高濃度的海水。經由以海水溶化一次，而生產出富含來自海水的鎂、鈣的鹽。

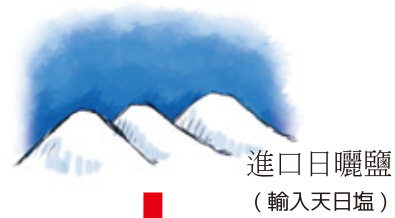
時間をかけて結晶化させる輸入天日塩には土や砂が混ざりがち。そのため輸入天日塩を沖繩の海水で溶かしたあと、砂ろ過、フィルターでろ過を繰り返し、濃い海水をつくります。一度海水で溶かすことによって、海水由来のマグネシウム、カルシウムを含んでいる塩に仕上がります。



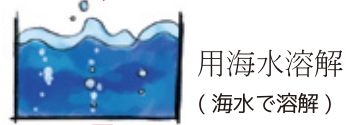
SHIMAMA-SU・沖繩海水鹽 青海的製造過程

シママース・沖繩の海水鹽 青い海 ができるまで

沖繩鹽 SHIMAMA-SU
沖繩の塩 シママース



進口日曬鹽
(輸入天日塩)



用海水溶解
(海水で溶解)

沙濾 砂ろ過

儲放槽 備蓄タンク

過濾 ろ過

預熱 予熱

過濾 ろ過



平底窯(結晶化)
平釜(結晶化)

出窯 釜揚げ



收斂乾燥
(脱水・乾燥)

篩機 篩機(ふるい)

沖繩鹽
SHIMAMA-SU



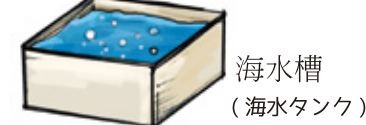
計量包装
金屬檢測
裝箱
出貨

計量・包装 金屬検出検査
箱詰め 出荷

沖繩海水鹽 青海
沖繩の海水鹽 青い海



汲取海水
(海水取水)

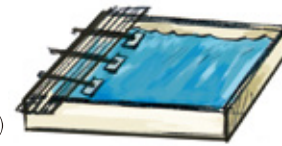


海水槽
(海水タンク)

逆滲透膜(濃縮) 逆浸透膜(濃縮)

平底窯(濃縮) 平釜(濃縮)

過濾 ろ過



平底窯(結晶化)
平釜(結晶化)

出窯 釜揚げ



收斂乾燥
(脱水・乾燥)

篩機 篩機(ふるい)

沖繩海水鹽
青海



沖繩海水鹽 青海

沖繩の海水鹽 青い海

用純沖繩海水精製而成的上等好鹽。

沖繩の海水のみでつくったこだわりの旨い塩。

隨著食鹽專賣法於1997年廢止，海水制鹽開始獲得政府許可。公司自成立以來的夙願終於成真，以100%沖繩海水為原料的沖繩海水鹽系列由此誕生。

沖繩的系滿海域近海約2000米處配管，用泵汲取海水後精心煮斂而成。它不僅有鹽味，還有淡淡的甘甜，可用於日式、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繩の海水を100%原料とした沖繩の海水塩シリーズが誕生しました。

沖繩の海、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 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

製成高濃度の海水後，再用平底窯精心煮斂使鹽結晶化。因此含有海水中的鎂、鈣成分。

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、カルシウムを含んでいます。

