

お客様の声

友達にプレゼントしたく、お手頃な価格のためし
セットを購入しました。年齢を重ねていくとやはり
本当においしいものが少々高価であつてもいいです。
レシピもついていて、献立にもとまも助かります。
友人も喜んでくれました。

(YH様 東京都 50代女性)

塩屋のご利用ありがとうございます。ご友人の方にも塩屋の商品をお喜びいただけ
たようで、嬉しく思います。私たちも価値
ある良い塩を少しでも多くのお客様へお届け
出来るよう、商品開発や仕入れに力を
入れておりますが、まだまだ沢山の要望
にお応えできていないのが現状です。1ミ
リでも前へ前進し、YH様のように喜んで
いただけるお客様を増やしていけるようこれ
からも頑張ります。なにかご要望な
どありましたらぜひお寄せ下さいませ!

いつもご利用ありがとうございます。石垣店もリニューアルオープンして
早1年3ヶ月が経ちました。その
時から販売を開始しました雪塩ソ
フトクリームは皆様に好評で、大
人から子供まで大人気の商品の
一つになっています。今回 IN 様
もお召し上がりいただいたようで、
『島一番の味』と褒めていただき、
私達もなんだか嬉しくなっちゃいま
す。今度はぜひ元気なお子様と
一緒にご家族でお越し下さいませ。
お会い出来る日を心よりお待ちしております。

塩屋さんには何回かお世話になっております。家の
塩がなくなりそうになると、いそいそと塩屋さんへ。
毎回色々な塩を購入してみますが、栗国の塩が
一番のお気に入りです。

数ヶ月前、石垣店が移転でリニューアル。その時か
ら販売になった雪塩ソフトクリーム、ずっと食べ
みたかったのですが、この度やっと妊娠 38 週目に
して食べることができました。島一番の味です！出
産後落ち着いたらまた食べに行きたいです。

(IN様 石垣市 30代女性)



※コメント「塩屋本部 岩井」

塩屋からのお知らせ

新商品紹介

雪塩ラスク(ショコラ味)
12枚入り 945円



人気の雪塩ラスクにショコラ味が誕生。
やさしくほどよいカステラの甘さと雪塩のほんのり塩
味の後に、カカオの香りがふわっと広がります。
サクッとした食感とカカオのビターな香りがクセにな
ります。ティータイムにどうぞ。

荒波だし塩
200g 820円



人気のある荒波の姉妹品。
結晶工程で玉ねぎ、人参、鰹節、に
んにく、昆布と一緒に煮詰めている
ため、とても甘味と旨味の強い塩に
仕上がっています。だしの良い香りが
食欲をそそります。

編集後記

こんにちは!いつも塩屋通信をご覧いただき、
ありがとうございます。今回は「合
わせ塩」を紹介いたしましたが、いかがで
したでしょうか?

ハーブの入った塩やゆず塩、抹茶塩を使っ
ている方は多いのでは?自分好みに素材を
ブレンドして、料理によって使い分けると
いったこだわりをもつ方もいらっしゃるこ
とでしょう。ぜひ、合わせ塩でいつもと違
った料理をお楽しみください。

制作担当/塩屋通販 伊禮



- | | | |
|-----------|---------------------------------|------------------|
| 塩屋石垣店 | 〒907-0022 沖縄県石垣市大川245 丸ビル 1F西 | TEL 0980-82-7835 |
| 塩屋宮古店 | 〒906-0012 沖縄県宮古島市平良字西里240-6 | TEL 0980-75-5011 |
| 塩屋平和通り店 | 〒900-0013 沖縄県那覇市牧志3-2-59 | TEL 098-860-6405 |
| 塩屋国際通り店 | 〒900-0015 沖縄県那覇市久茂地3-3-16 | TEL 098-988-1111 |
| 塩屋東京ソラマチ店 | 〒131-0045 東京都墨田区押上1-1-2 | TEL 03-5809-7560 |
| 塩屋麻布十番店 | 〒106-0045 東京都港区麻布十番1-7-3 藤原ビル1F | TEL 03-6447-4150 |

塩屋通信の1年間定期お届け便を承ります ※配送は郵便です
塩屋アンケートハガキにご記入または塩屋ホームページからお申し込みください。



塩の使い方・塩屋イベント情
報をブログにて随時更新中!



塩屋お客様センター (受付9:00~18:00)

0120-040-155



塩屋通信

2013年冬号

編集・発行: 株式会社パラダイスプラン 塩屋本部 〒900-0013 沖縄県那覇市牧志3-2-59 3F TEL.0120-040-155 HP. http://www.ma-suya.net

合わせ塩の魅力

昔から調味料のひとつとして欠かせない「塩」。
最近では、塩と素材をブレンドした「合わせ塩」も料
理を楽しむ調味料として、種類豊富になってきた
ね。塩こしょうや抹茶塩などを愛用されている方も
多いのではないだろうか。

ヨーロッパでは、古くからハーブとブレンドした塩
が家庭料理に使われてきました。塩屋では、バジルや
パセリなどのハーブをはじめ、ゆず、抹茶、ハイビス
カス、ブラックペッパー、ガーリックなど 37 種類の
素材を様々な組み合わせ、60 種類以上のバリエーシ
ョンでオリジナル調味塩「合わせ塩」をご用意してい
ます。これも塩だからこそ生み出せる味のバリエーシ
ョンでしょう。

塩屋で人気の「合わせ塩」のご紹介



新ソルトソムリエ
おすすめ
ごはんの塩
480円

食用ハイビスカス「ローゼル」の
爽やかな酸味に、黒ごまのkokoroと
パセリの苦味がマッチ。
洋風の味わいにしたいときはこ
れ1本でOK。じゃがバター炒め
や魚のソテー、トーストや卵焼き
にも。



松村ソルトソムリエ
おすすめ
スープ塩
480円

やさしい甘さと旨味あふれる洋
風スープのおいしさを再現。
洋風の味わいにしたいときはこ
れ1本でOK。じゃがバター炒め
や魚のソテー、トーストや卵焼き
にも。



沖田ソルトソムリエ
おすすめ
ジェノバ塩
480円

パセリとバジルの豊かな風味と
ほのかな苦味が、料理にアクセ
ントを加えます!トマト料理との
相性が抜群で、トマトパスタやト
マトスープ、カプレーゼに。
ハーブの風味が好きな方におす
すめの1本です。



宮城ソルトソムリエ
おすすめ
チャンプルー塩
480円

金ごまと黒ごまのkokoroに、秋う
こんや島とうがらし、サクナと
いった沖縄素材をブレンド。サ
クナとうごんのほろ苦さが、チャ
ンプルーにぴったり!からし菜
やエンサイ、豆腐などいろいろ
なチャンプルーにどうぞ。

ソルトソムリエ 宮城裕樹

勤務/合わせ塩製造勤務

ソルトソムリエ宮城 お気に入りの「合わせ塩」
沖縄生まれ沖縄育ち沖縄大好きな僕は「チャンプルーの塩」がお気に入りです。
僕の黄金レシピは塩焼きそば!!材料はシンプルにキャベツ、豚肉、もやし、ピー
マン、そして沖縄そばの麺とそばだしを使います。材料を炒め、麺と絡めて仕
上げにだしとチャンプルーの塩を振るだけの男料理ですが、これがまた美味しい
です。

合わせ塩工房紹介/「塩のプロが作った、使って楽しい塩」を合言葉に、現在は塩屋の店頭を離れて
国際通り店の裏にある工房にて一つ一つ合わせ塩を手作りしています。安全な商品を提供するために、
衛生管理に気を配るのはもちろんのこと、素材はすべて無添加のものを使用し、産地にもこだわって
います。ちょっと「ひと振り」するだけで料理が楽しく、そしておいしくなる感動をもっと増やしてい
くために製造と合わせて商品開発も行っています。次の新商品もお楽しみに!



塩の豆知識

塩の基本の使い方

①塩を使うタイミングっていつ??

調味料は、同じ分量でも使うタイミングや順番を変えるだけで料理の味に変化をもたらします。塩もそんな調味料のひとつ。

塩を加えるタイミングは、素材が十分に柔らかくなってからがベストです（※パスタなどを茹でるときは例外）。塩には素材を引き締める働きがあるので、入れるタイミングが早いと素材が固くなってしまいうためです。

②塩のひとつまみってどのくらいの量のここと??

分量の表記で「少々」「ひとつまみ」とよく見かけますが、いったいどのくらいの量でしょうか?

「少々」とは親指と人差し指でつまんだ量のこと、「ひとつまみ」とはそれに中指を加えた三本の指でつまんだ量のことです。

塩味がちょっと足りないという時は「少々」、野菜の下茹で、肉・魚の下味づけの時には「ひとつまみ」という使い分けができます。

③美味しい塩加減はどのくらい??

面白いことに美味しいと感じる塩加減は料理によって異なりますが、基本的には人間の血液の塩分濃度0.9%とほぼ同じです。個人差もほぼありません。塩の使い方大事なのは「塩の量」「塩の使い方」「塩の味」です。

「いい塩梅」という言葉があるように、塩を上手に使うことで食材の旨味や風味をより楽しむことができます。



(記事：平和通り店 ソルトソムリエ 松川翼)

塩屋からの御礼

一度塩屋のギフトを手にした方が、本当に嬉しいことに再びお手に取ってくださることがあります。そして、とても有難いことに塩屋ギフトをもらった方が、「よかったから」とまた新しい方へギフトを贈っていただくことがあります。私たち塩屋は、派手な宣伝も広告もしてはませんが、こうして毎年少しずつ少しずつお客様にお渡しするギフトが増えてまいりました。

皆様の大切な方への贈り物に、塩屋のギフトを選んで頂ける。そのことに深く感謝し、これからも一つ一つのギフトを大切に、丁寧にお作りしてまいります。

平素は塩屋ギフトをご利用いただき、心より御礼申し上げます。



お客様より嬉しいお言葉をいただきました

お仕事で沖縄に来て、在住数年。月に1~2回ほど、ギフトを頼んでいます。最初に塩屋でギフトをいくつか購入して友人に贈ったところ、とても好評で、2回目3回目と購入し、すっかり定着してしまいました。合わせ塩ベスト3本とお菓子数種の組み合わせがお気に入りです。

季節のあいさつなどにはたくさんお願いすることもありますが、一万円以上購入で発送費が一件無料になるので、実家に気軽に配送できることも嬉しいです。

●塩屋国際通り店 男性S様

仕事の挨拶で、初めて塩屋ギフトを利用した際に先方にとっても喜ばれました。それ以来、ギフトはここに決めてます！香典返しなどにも使いましたが、包装が丁寧ですし、お熨斗もかけてくれるので安心して頼めます。

●塩屋国際通り店 地元在住の女性の方

塩屋スタッフも

お料理好きで塩にもこだわりを持つ義理の母へ、数種詰め合わせ塩のギフトを贈ったところ、とても喜んでくれました。各種塩の特徴や美味しい使い方などが記入されているソルトソムリエのコメントカードの通りにお料理も作ってみたそうです。義理の母からは「すごく良かった!!」と、嬉しい感想をいただき、普段使う塩以外にも、何百種という塩があることを伝えることができ、実際に活用して感動してもらえて、塩ギフトにして本当に良かったと思いました。

●塩屋国際通り店 スタッフ沖田



塩屋オリジナル 塩レシピ

具だくさん ミネストローネ

【作り方】

- ①皮をむいた人参、玉ねぎは1cm角の薄切り、ほうれん草は3cm程度に切ります。しめじは石づきを切り、手で細かく裂いておきます。
- ②合挽き肉を塩・こしょうで味付けをしてよくこね、一口大に丸めます。
- ③鍋に油をしいて火にかけ、合挽き肉、人参、玉ねぎ、しめじ、ほうれん草の順に火の通りにくいものから炒めます。
- ④③にトマト缶、水、固形コンソメを入れ、具材に火が通るまで煮込みます。
- ⑤最後に塩を入れ、味を整えたら完成です。



【材料】(4人分)

ホールトマト…1缶	合い挽き肉…100g	オリーブオイル…大さじ1
ほうれん草…2束	しめじ…1株	塩…小さじ1/2
人参…1本	固形コンソメ…1個	こしょう…ひとつまみ
玉ねぎ…1個	水…600cc	

おすすめの塩

シンプルな塩ならこれ!

エキストラファインソルト 125g 1050円

フランス・グランド地方で、丁寧に採取された塩。しっかりとしたしよっぱさの後に感じるコクと、さっぱりとした後味が特徴です。ベースとなるトマトの味わいにコクと甘味を加え、それぞれの具材の味わいを塩のコクでまとめてくれます。



合わせ塩ならこれ!

合わせ塩 ジェノバ塩 40g 480円

まろやかな雪塩のしよっぱさの後に、バジルとパセリの豊かな風味とかすかな苦味が広がり、ガーリックの旨味がじんわり程よく香ります。仕上げの風味付けと彩りに、二振りするのがおすすめです。



塩屋ギフトのご紹介

合わせ塩厳選拾 4900円



人気のBest5「ごはんの塩・スープ塩・ジェノバ塩・サラダの塩・ステーキの塩」に加えて「食卓にあると嬉しい1本!」をバラエティ豊かに5本プラス。お料理のレパートリーがぐんと広がります。

人気の合わせ塩と

お菓子の詰め合わせ 2600円



ごはんの時に、おやつの時にも、家族みんなで味わえる! 宮古島の海を詰め込んだ、雪塩づくしの楽しい詰め合わせ。