



三重県尾鷲市

尾鷲からお届けする 塩作りキット

世界遺産「熊野古道」に在する尾鷲（おわせ）。太古からの自然の恵み豊かな地、碧い海、多雨温暖な気候。深さ四一五メートルの尾鷲市三木崎沖の海底谷から「手作り塩と二ガリ」のために濃縮海洋深層水をお届けします。

ほんのり塩
萬古焼鍋 + 濃縮深層水
500ml

塩作りキットに入っている商品



日本製

萬古焼鍋 & へら

+



みえ尾鷲
濃縮海洋深層水500ml

濃縮海洋深層水は追加注文を承ります

約250mlの「みえ尾鷲濃縮海洋深層水」で、おおよそ30g、左図程度の塩ができあがります。キットの濃縮深層水を使い切ったら、再度お取り寄せについてお問合せください。みえ尾鷲濃縮海洋深層水の販売は、ホームページからも行っております。

ホームページ

<http://www.ztv.ne.jp/web/jomon-kobou/>



みえ尾鷲濃縮海洋深層水250mlで、約30gの塩ができます

「塩&にがり」と上手に暮らそう

みえ尾鷲濃縮海洋深層水から
手づくり塩

ORIGINAL

手づくり塩に、ハーブやスパイス（コショウ、ゴマ、鷹の爪等）を混ぜてストックしておけば、安心・お手軽なオリジナル調味料に。



素材のうま味を尊重する
旬の野菜は、手づくりの塩をまぶすだけ。お肉や魚介類の下ごしらえ、手作りお菓子は、お砂糖を控えて塩をしっかり使うと、ぐっとうま味がひきたちます。



にがり効果

キレイと健康をもたらす

天然のミネラルは、新陳代謝や老廃物の排出を高めホルモンバランスを助け精神の安定を促します。また、非常に強い抗菌作用があり、歯槽膿漏・歯周病、皮膚炎や水虫に効果を発揮するだけでなく冷蔵庫を清潔に保ちます。



二ガリ塩をシソでピンクに色づけ、香りは桜の葉と一緒に煮詰めました。あなた仕様で、色・香りを楽しんで...

siomaru

しおまる



みえ尾鷲海洋深層水

キッチンで咲かせる塩の花

カラダと心の健康に不可欠なミネラルが日本人には不足しています。

海水から生まれる吸収の良い上質天然ミネラルでDETOX（デトックス）からキレイまで。

特許取得申請済番号2006-309373

みえ尾鷲海洋深層水から上質ミネラル

キッチンで「塩」と「にがり」ができるのです。

子供の頃、海の水から「塩」を作ってみたかった。・・・作ってみると、感動した。塩の結晶がこんなにキレイだなんて。



「ゆっくり煮詰め、ゆっくり冷ます」がポイント。シャベット状の塩の結晶から、ぶつぶつと音が聞こえ始めたら「塩」「にがり」がもうすぐ出来上がり。わくわく、ときどき。も、と一緒にどうぞ。

有限会社 片山

〒510-0033 三重県四日市市市川原町10-3
Tel : 059-332-1144 Fax : 059-333-1110
eメール : touan103@poem.ocn.ne.jp

【みえ尾鷲海洋深層水販売元】
有限会社 jomon デザイン

〒519-3616 三重県尾鷲市中村町4-51
Tel&Fax : 0597-23-0016
eメール : jomon-kobou@ztv.ne.jp
<http://www.ztv.ne.jp/web/jomon-kobou/>

1 濃縮深層水をゆっくり煮詰めます

キッチンのガスコンロで！



最初に、濃縮深層水約250mlをsiomaruの鍋に入れます。ガスコンロにて、強火で約5分、中火で約15分煮ほど詰めます。

鍋底から、非常に細かい泡がわき出てきます。この泡が対流し、塩の結晶を早めるのが土器の特徴です。

10～15分程たつと水面に「塩の花」が浮き上がります。

★ポイント

「塩の花」を見たいときは、フタをせずに煮詰めてください。

※注意 煮詰めているときに塩が飛び散るが有り、やけど等の原因になりますので気を付けてください。



2 塩の結晶がシャーベット状になります



約20分程煮詰めますと、シャーベット状の液体になります。

一旦火を止め、付属のへらで、周りに付いた塩の結晶をかき落しながら混ぜ、余熱をつかって全体をゆっくりと乾燥させてゆきます。

※注意 シャーベット状になりますと、回り状の塩が飛び跳ね、やけど等の原因になりますので、よくかき混ぜてください。

3 乾燥させて、ニガリ塩のできあがり！



塩の結晶が、かたまりになってきたら、へらで鍋の壁に塗りつけて、お好みの状態まで乾かします。ニガリ塩の出来上がりです！



★ポイント

へらを使って、鍋の壁にべたべたと塗り重ねるようにして、乾かしてゆきます。

できあがった塩はパウダーのようにサラサラ。ミネラル豊富。市販の塩との手触り、食感、味わいの違いに驚かれるでしょう。



アレンジを楽しんで！

塩を作る過程で、ハーブや桜の葉などを入れて、香りや色合いをあなた仕様に楽しんでください。もちろん、できあがった塩とスパイスを混ぜても美味。ニガリ塩は、ミネラルたっぷりの塩だから、身体に心にとってもやさしいマイ・ソルトです。

アレンジ法、レシピは→ <http://www.ztv.ne.jp/web/jomon-kobou/>

ちょっぴり上級…ニガリを取り出す編

3' シャーベット状の液体をフタに移します



一旦、火を止めて、シャーベット状の液体をフタに移します。

フタの白い部分に液体を置くのがコツです。

そのままフタを傾けて、本体を図の様にセットします。

★ポイント

蓋の白い部分は、摩擦で塩が落ちにくく、液体のみが黒い部分へ流れ落ちてゆきます。



鍋の両サイド（持ち手部分）に切り込みがありますので、フタの黒い部分が下になるようにし、図の様にセットして下さい。自然にフタが傾斜します。

切り込みにフタを掛ける

フタをはずし…

“ニガリ”をとりだす

フタの白半分部分は、摩擦が大きいため、塩の結晶が白い部分にそのまま残り、苦汁を含む水分（ニガリ）だけが流れて下にたまります。ニガリを取除いた後のシャーベット状の塩は、再び鍋にもどし、弱火で乾燥させて下さい。



セットの方法

★ご使用前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使い下さい。

安全上のご注意

- 1、お様が側にいる際は、必ず保護者の方が取り扱いを行い、火傷やケガのないようご注意ください。
- 2、鍋の空焚きは絶対にしないで下さい。
- 3、本製品での使用上、塩が飛ぶことが有りますのでご注意ください。（ヤケド、ケガをする危険性があります。）
- 4、鍋を加熱中、過熱後は本体が熱くなりますので、素手で本体及びコンロに触れないで下さい。
- 5、鍋本体をテーブル等に置くときは、必ず敷板をご使用ください。
- 6、鍋本体がぬれたまま火にかけないで下さい。
- 7、鍋つかみ等使用する場合は、滑りやすいのでご注意ください。
- 8、割れ物ですので取り扱いにはご注意ください。
- 9、本鍋をてんぷら料理やフライ料理にはご使用しないで下さい。
- 10、熱くなりました鍋本体及びコンロを急に冷やさないで下さい。
- 11、鍋の使用後は水でよく洗い、必ず乾燥させてからしまってください。（鍋を長時間水につけたままにしないで下さい。）
- 12、水分が鍋底裏に染み出る事がありますが、異常ではありません。
- 13、使い込むにつれて鍋に細かいヒビ（貫入）が入る事があります。
- 14、濃縮深層水を飲まないで下さい。（お子様の手の届かない所へ保管下さい。）
- 15、「しおまる」以外の鍋ではニガリ塩を製造しないで下さい。（火災やヤケド、ケガをする危険性があります。）
- 16、指定以外の濃縮深層水は使用しないで下さい。（他社の濃縮深層水を使用しますと、不純物が含まれている可能性があります。）
- 17、濃縮深層水は常温で保管できます。（冷蔵庫で保管してもよいです。）