

とびしま  
海道の中  
にある



上蒲刈島の  
県民の浜!!

わあっ  
きれいっ!!

ここは、  
日本の渚百選にも  
選ばれているのよ



今回は  
そのすぐ先に  
ある...



くれ産業振興センター  
ノック

# 呉発! 元気な企業へご案内~!!

<Vol. 18> 1000年の時を超えた藻塩

## 蒲刈物産株式会社



海人の藻塩  
の会社へ!!

呉っ娘くらぶ

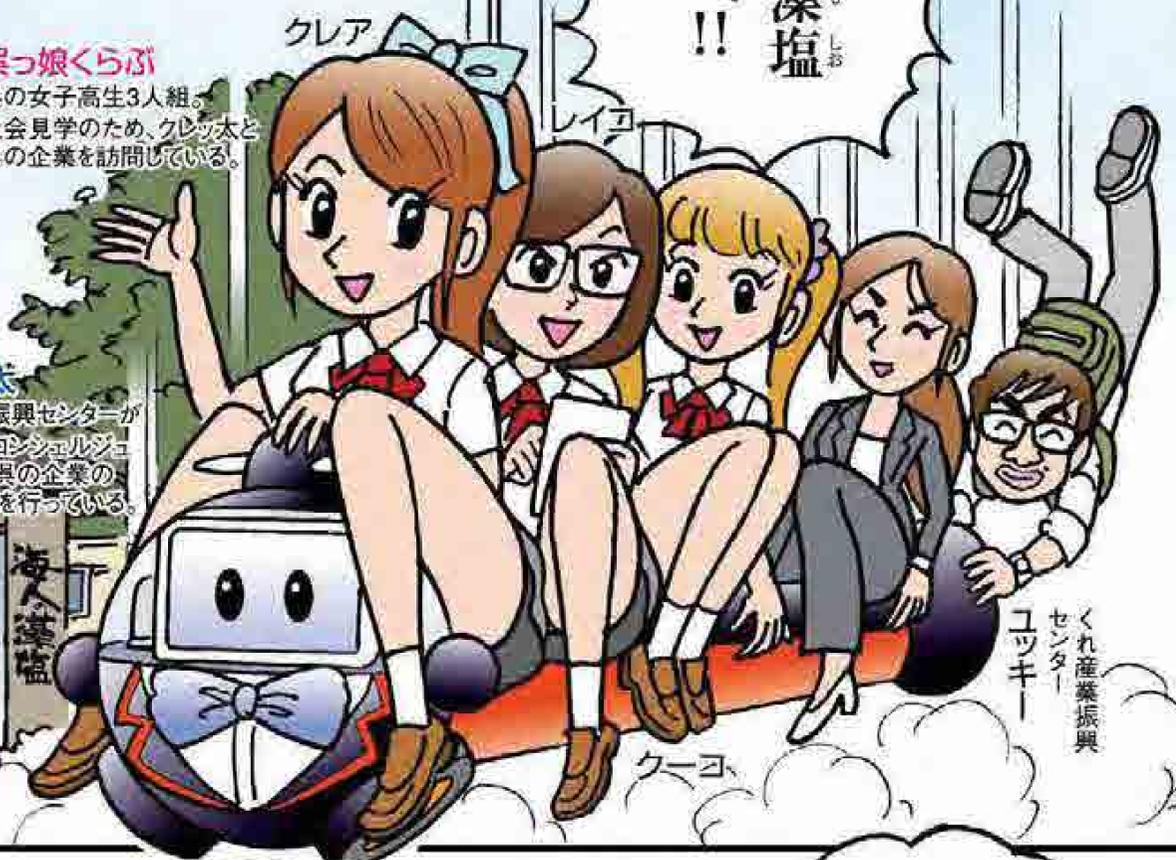
呉の女子高生3人組。  
社会見学のため、クレツ太と  
呉の企業を訪問している。

クリア

レイコ

クレツ太

くれ産業振興センターが  
開発したヨシノリジュ  
ロボ外。呉の企業の  
広報活動を行っている。



くれ産業振興  
センター  
ユッキー

クーコ

みなさん、  
ようこそ!!  
海人の館へ!!

ここを中心に

作っている  
ですよ。

### 蒲刈物産株式会社

1998年、朋和商事株式会社、蒲刈町、  
藻塩の会の二者で古代土器製塩法で作る  
塩を商品化することを目的とした蒲刈町  
古代塩事業化準備室の活動が具体化して、  
蒲刈物産株式会社を設立、「海人の藻塩」の製造  
を開始した。製塩土器が発掘された県民の浜に建  
てられた「海人の館」を中心に製産中。

※海人の藻塩の総販売元である食品専門商社(本社・東京)

蒲刈物産株式会社  
工場長  
石井 裕和

蒲刈物産株式会社  
専務取締役  
支配人  
高橋 大海



★公益財団法人くれ産業振興センター(KSSC)は、呉地域の企業を支援するために、呉市が設立した財団です。  
KSSCでは、セミナーの開催、企業が行う研究開発等への助成など、さまざまな支援事業を行っています。  
詳しくはHP <http://kuressc.or.jp/> をご覧ください。



その海人がつくる塩  
という事で「海人の  
藻塩」と名付けました。

古代より温暖な気候に恵まれた  
瀬戸内沿岸部では、魚や貝を採ったり  
浜辺での仕事に従事する  
「海人(アマビト)」が多くいました。

祖先に  
感謝と憧れの念を込  
めて「海人」の二文字を  
冠したのです。

それは、海からの  
恵みを丹精込めて  
塩につくりあげた

なぜ  
「海人の藻塩」  
って名前  
なの？



しばらく  
暗中模索していた  
ところ…

しかし当初は  
製塩法の文書など  
残っていないので  
どうやって作った  
のかがわからず、



そして、1984年、  
沖浦遺跡から、古墳時代の  
製塩土器を発見した  
考古学者の松浦宣秀さん  
によつて

その製法が  
さらに追求され  
始めました。

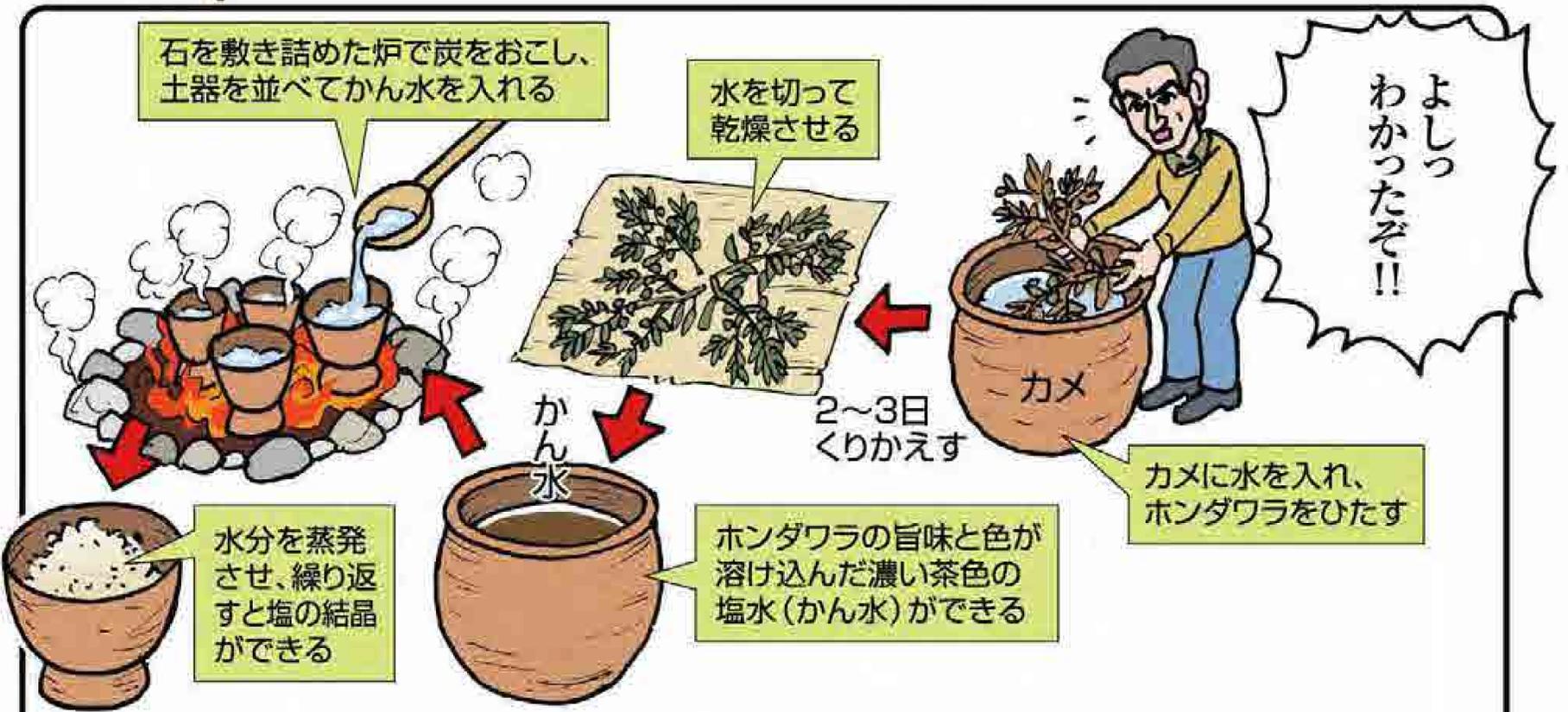
塩の  
結晶だつ!!



玉藻…  
…  
玉のついた藻…  
…ホンダワラ  
かつ!!



ある時…  
万葉集に  
詠まれている  
海や塩の歌に  
「藻塩」「玉藻」  
という言葉が  
いくつもあ  
ることに目がとまったのです。







海水は、  
沖合の  
清浄海域の  
取水口から  
くみ上げて  
いるんですよ。

ホンダ  
ワラは、  
乾燥した  
ものを  
使います。



特殊な工程によって、  
余分な苦味を  
取り除き

まろやかな味に  
整えます。



時間が  
経つと  
塩の結晶が  
できてくるので

シャベット状に  
なったら、火を止め  
釜からすくって



次にこの  
機械で

塩が  
サラサラに  
なるまで水分を飛ば  
して、丁寧に焼き上げます。



ほら、特殊な工程で  
製塩した後のものを  
試食してごらん。

……あ……  
にがくなって

まろやか!!



出来上がった藻塩は  
各商品ごとに  
計量を行い

ひとつずつ  
心を入れて  
梱包され…



塩は  
ふるいにか  
けられ、熟練者の  
技術で品質検査  
をしています。

そして仕上げ。

クラシックタイプ

海人の藻塩の  
完成です!!

布袋入りは  
海外でも  
人気が高いん  
ですよ!!



藻塩だけでなく、  
他にも

コラボ商品も  
あつて、  
藻塩の世界が  
広がってきて  
いるんですよ!!



ギフトセット



詰め合わせのギフトセットも  
お好みに合わせてできます。  
また、他にも商品を多数  
揃えていますので、詳しくは  
当社ホームページをご覧ください。  
<http://www.noshio.co.jp/>

コラボ商品



小分けタイプ



1kgタイプ



さあ、みんな  
お食べ〜!!

料理要員で  
連れてきて  
よかったわ♡

海人の藻塩は  
油との相性が  
良いので

オイルサラダや  
ステーキの  
味も引き立て  
ます。

藻塩で  
ステーキ、  
サイコー!!

ほどよい塩味で  
おにぎりが美味しい!!

海人の藻塩は  
普通の食塩と違って、  
海水をそのまま煮詰めるので  
ミネラルが豊富に含まれるん  
ですよ。

そこにホンダワラの  
海藻の旨味が含まれ、  
普通の塩とは成分に  
違いがあるんです。

藻塩本来の  
まろやかな旨味を  
感じられるでしょう。

海人の藻塩が  
素材の味を  
引き立てて  
います。

私たちは、  
この蒲刈の海  
独自の恵みと  
情熱の結晶である  
“海人の藻塩”を

これから  
さらに世界へ  
広めていきたい  
と思っています。