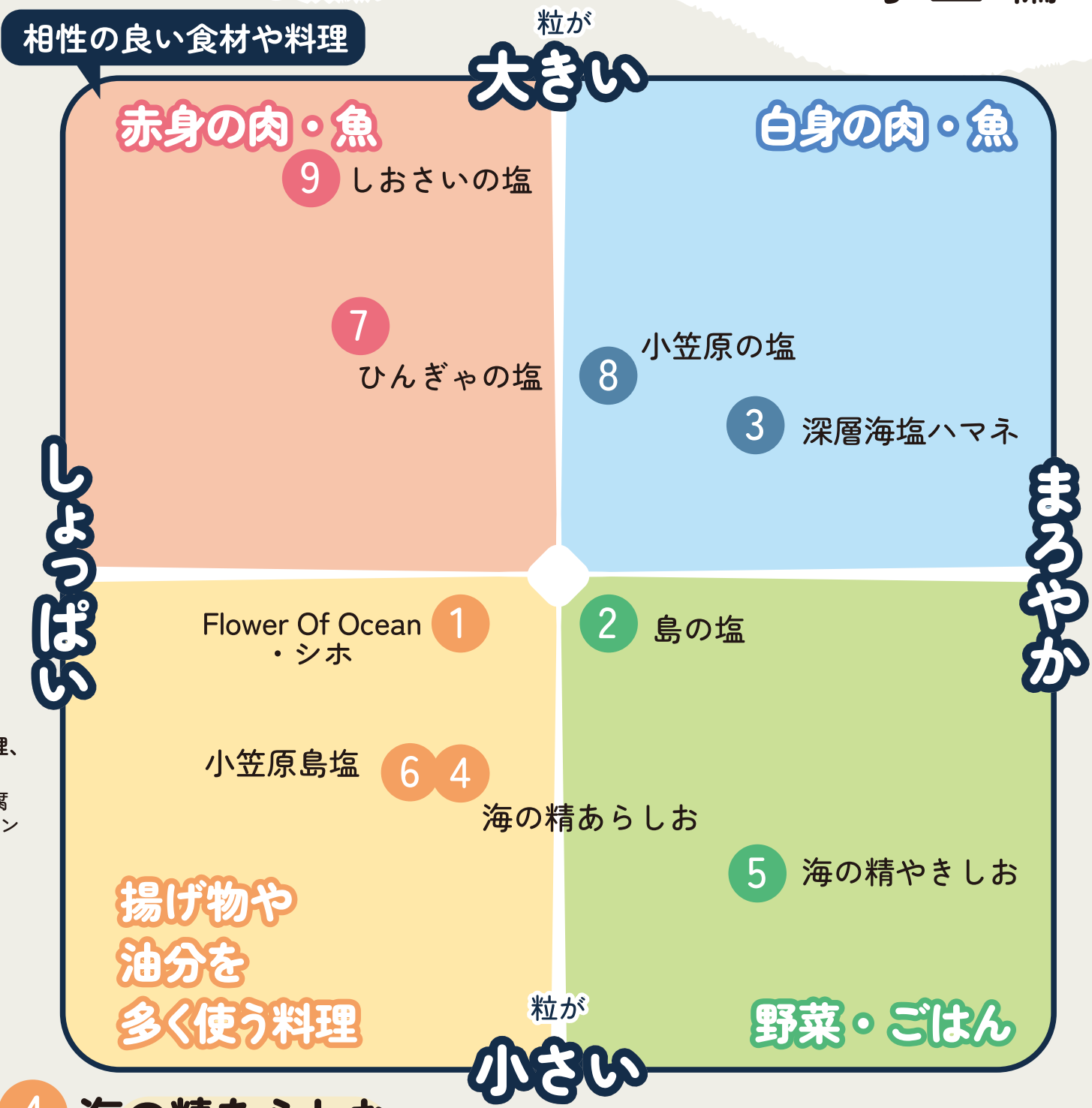


ポジショニングマップ

Positioning Map

島塩 編



9 しおさいの塩



オススメの料理や食材
脂肪分の多い赤身の肉や魚
例) 大トロの炙り
サーロインステーキ
カツオのタタキ

味わいを例えるなら...
冬でも半袖半パンの
元気な男の子

7 ひんぎゃの塩



オススメの料理や食材
脂肪分が多い赤身の肉や魚
例) 中トロの炙り
ブリの塩焼き
カツオのタタキ

味わいを例えるなら...
なにがあっても後に
引きずらないサバサバして
前向きな人

1 Flower Of Ocean・シホ



オススメの料理や食材
揚げ物や脂を多く使った料理、
乳製品を使った料理
例) とんかつ、揚げ出し豆腐
ショートケーキ、ミルクプリン

味わいを例えるなら...
中世ヨーロッパの女性

6 小笠原島塩



オススメの料理や食材
揚げ物や油分の多い料理
例) 肉野菜炒め
白身魚のてんぷら

味わいを例えるなら...
おとなしそうに見えるのに
実はすごいやつ

4 海の精あらしお



オススメの料理や食材
厚切りにした牛ヒレ肉
例) ローストビーフ

味わいを例えるなら...
肝っ玉母さん

8 小笠原の塩



オススメの料理や食材
白身魚、鶏肉
例) 白身魚の刺身
チキンソテー
鶏だしスープ

味わいを例えるなら...
いぶし銀の名脇役

3 深層海塩ハマネ



オススメの料理や食材
たんぱくな白身魚、
ささみ・むね肉
例) ささみせんべい
白身魚の刺身
むね肉の鶏ハム

味わいを例えるなら...
サバサバしているけど
優しいOL

2 島の塩



オススメの料理や食材
苦味のある野菜や果物 雑穀米
例) 雑穀米のおにぎり
グレープフルーツと
ニガウリのサラダ+
苦味のあるオリーブオイル

味わいを例えるなら...
一癖ありそうだけど
実は優しいサラリーマン

5 海の精やきしお



オススメの料理や食材
野菜、ごはん、麺類
例) 野菜サラダ、温野菜、
おにぎり、塩焼きそば

味わいを例えるなら...
いつでも優しい気の置けない友達

コメント

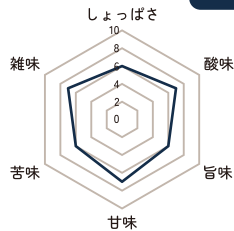
伊豆諸島・小笠原諸島(東京諸島)産の塩、どれも白っぽくて粒々、ずらりと並んでいるだけでは、どれを買ったら良いのか迷う方も多いと思います。そこでこのたび、東京諸島の塩の粒の大きさとしょうばさの強弱を基軸に、相性のよい食材をマッピングしたものをポジショニングマップとして作成しました。数値だけでは伝えられないそれぞれの島塩の味わいを豊かな文章を通じて紹介しています。さらに、各産地の塩を擬人化して表現するといった試みは、アンテナショップ史上「初」となりました。是非この機会に、しょうばいだけではなく塩の奥深さを楽しんでいただけたらと思います。



塩の専門家 青山志穂

島塩編 比較一覧

1 Flower Of Ocean・シホ 大島

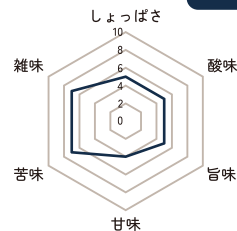


食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	カリウム (mg)	マグネシウム (mg)	工程
94.2	220	94	280	天日、平釜

伊豆大島の塩作りの始まりに深く関わっていた阪本氏が立ち上げた製塩所。独自に考案したダイヤモンド型のドーム内で海水を天日濃縮したのち、特製の平釜で高温蒸気を使って直火に当てずに煮詰めて結晶化させている。

最後に甘味とふくよかなボリュームを感じる。その後、味が緩やかに落ち着くにつれ、甘味以外にもうまみが現れる。後味にミルクィな脂肪のようなニュアンスを感じる。全体的にまるくてふくよかな味わいの塩。

2 島の塩 大島



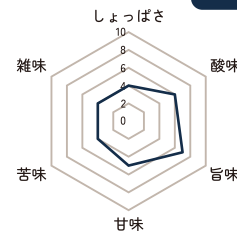
食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	カリウム (mg)	マグネシウム (mg)	工程
86.74	240	280	880	溶解、平釜

【原材料】海塩 (80%イオン膜) 海水 (10%伊豆大島)、にがり (10%)

国産の海水塩に伊豆大島の海水とニガリを加えて溶かし、再結晶させている。海水からの製塩が制限されていた専売制度の時代に生まれた製法で、こうすることで、コストを抑えつつにがりを含んだ塩を製造することができるため、現在でも多く採用されている製法です。

最初にじわじわと舌の上になり由来の苦味と雑味が広がる。その後、甘味が出てきて、最後にうまみと苦味が喉に残る。

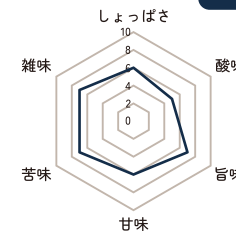
3 深層海塩ハマネ 大島



食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	カリウム (mg)	マグネシウム (mg)	工程
88.1	170	500	520	天日、平釜

伊豆大島の玄武岩質の溶岩層に浸透した海水を、地下300m地点から取水して原料としています。ハウス内で海水を循環させながら太陽と風の力を利用して濃縮したのち、蒸気で熱した平釜でじっくり煮詰めて結晶化させていきます。非常にまろやかで甘味があり、すっきりとしたうまみがあります。あとあじのキレがよく、全体的にさっぱりとした味わいです。

4 海の精あらしお 大島

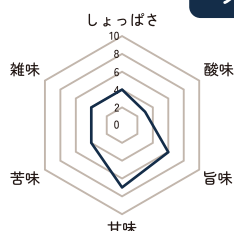


食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	カリウム (mg)	マグネシウム (mg)	工程
86.36	400	240	700	天日、平釜

かつて海水からの製塩が禁じられていた専売制度時代に、昔ながらの自然塩の復活を目指して復興運動を先導した団体が母体となり、1976年に開設された製塩所です。国立公園内の海岸沿いにそびえ立つネット式塩田に海水をかけ流して濃縮し、平釜で炊いて結晶化させています。

いろいろな味わいを含んでいて、ボリューム感がありますがしょっぱさには角がありません。結晶が溶けるほどに、苦味やうまみ、甘味や酸味が次々と口の中に現れます。最後は柔らかい甘味が舌の上に残ります。

5 海の精やきしお 大島



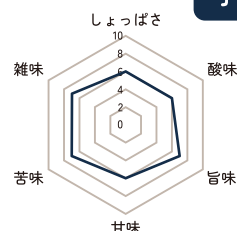
食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	カリウム (mg)	マグネシウム (mg)	工程
93.98	430	260	760	天日、平釜 高温焼成

「海の精あらしお」を、伊勢神宮に伝わる古式製法である「壺焼き」で仕上げた焼き塩です。600度以上の高温で焼き上げているため、サラサラと細かい粒に仕上がります。

苦味の原因となる塩化マグネシウムが分解しているため、苦味がなくあっさりとした味わいに仕上がります。

非常にまろやかで甘く、余韻に上質なバターの後味のような脂肪感を感じます。雑味や苦味がなくシンプルな味わいです。

6 小笠原島塩 小笠原

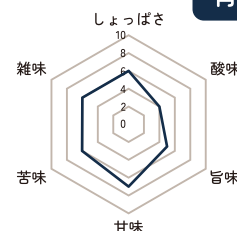


食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	カリウム (mg)	マグネシウム (mg)	工程
82.55	336	326	805	平釜

父島の海水を、独自に開発した「登窯製塩法」で塩に仕上げています。温度の異なる釜を移動させながら口溶けに影響する不純物を徹底的に除去しつつ、じっくり時間をかけて濃縮・結晶化させています。

口溶けがなめらかで、舌の上でさらっと広がります。刺さるようしょっぱさはありませんが、全体的にボリューム感があり、苦味、酸味、旨味、甘味などいろいろな味が渾然一体となって舌の上に広がります。その中でも、特にうまみがこってりしていて特徴的です。

7 ひんぎゃの塩 青ヶ島



食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	カリウム (mg)	マグネシウム (mg)	工程
86.18	1180	390	820	平釜

天明の大噴火により出現した「ひんぎゃ (地熱蒸気)」を活用した青ヶ島ならではの塩作りを行なっています。地熱蒸気で約60度ほどに温められた海水は13日かけて結晶化。6日後に釜上げしたのち、再びひんぎゃの熱で4日間乾燥させています。

突出してカルシウムが多いのが特徴で、まろやかな塩味と甘味を感じます。大きめの粒が溶けるにつれてボリューム感が増していきます。海水の味わいがそのまま残っている印象で、余韻は非常にすっきりしています。

番外編

ひんぎゃの味わい水塩

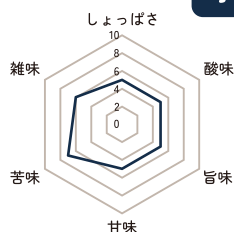


青ヶ島

青ヶ島の海水を地熱で温めて、塩ができきる直前まで煮詰めた濃縮海水。塩の結晶化の際に分離してしまうにがり分を全て含んでいるため、塩分を控えたい人にもおすすめです。

【使用例】液状なので野菜サラダにもムラなく付着しやすく、全体にきちんと味がつく。食感の邪魔をしないので、絹豆腐などの柔らかな食材にも。水で希釈して約2%の状態にして肉を漬けておくと、調理した時にふっくらジューシーに仕上がる。

8 小笠原の塩 小笠原

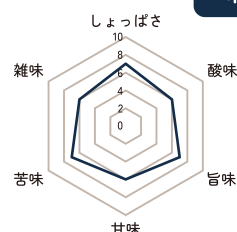


食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	カリウム (mg)	マグネシウム (mg)	工程
80.25	290	370	1120	平釜

小笠原諸島父島の海水をじっくり煮詰めて濃縮・結晶化させています。父から受け継いだ塩作りの技術を2代目が継承しています。台風による壊滅的な被害にも負けず、工房を再建して塩作りを続けています。

なめらかな口溶けが印象的な塩で、舌の上ですっとほどけていきます。おいしい苦味と味に厚みを与える雑味が印象的。余韻は短めであっさりとした味わいです。

9 しおさいの塩 新島



食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	カリウム (mg)	マグネシウム (mg)	工程
91.4	-	-	-	平釜

世界でも新島とイタリアの離島でしか採掘されない希少なコーガ石を使った平釜で、新島の海水を煮詰めて濃縮・結晶化しています。小さなフレック状の結晶を口に塩を入れた瞬間、新島の海に飛び込んだような気持ちになりました。

しょっぱさ、苦味、雑味、甘味、うまみ、酸味、海水に含まれるいろんな味がそのまま含まれているような印象で、全体的に力強く、パワフル。粒がやや大きめで食感も楽しい塩です。

スパイスミックス ブラックペッパー



小笠原

ただの塩胡椒だと思わなれ。「小笠原の塩」をベースに、ブラックペッパーを中心に様々なスパイスをブレンド。にんにくの香ばしい食欲をそそる香りの中に、チリのピリッとした辛さ、玉ねぎの甘さ、タイムやレモングラスの爽やかな香りが楽しめます。完成された味わいで、なんにでもかけたくなってしまう。

【使用例】 チキンソテー、海老のカクテル、白身魚のカルパッチョ、塩ヨーグルト

スパイスミックス レモンソルト



小笠原

「小笠原の塩」をベースに、9月から10月の短い期間しか収穫できない貴重な小笠原レモンの果肉のフリーズドライパウダーと、砂糖、紅茶、レモングラスを絶妙なバランスでブレンド。甘塩っぱさと爽やかな小笠原レモンの酸味が口の中いっぱいになり、あとをひくおいしさです。

【使用例】 白身魚の香草パン粉焼き、生チョコやチョコレートケーキにトッピング、紅茶を使ったカクテルをスノースタイルで

スパイスミックス レッドペッパー



小笠原

「小笠原の塩」をベースに、9月から10月の短い期間しか収穫できない貴重な小笠原レモンの果肉のフリーズドライパウダーと、レッドペッパー、ナツメグ、レモングラスをブレンド。辛さは強くなくマイルドで、レモンやレモングラスの爽やかな香りが鼻をくすぐります。

【使用例】 フライドポテト、ポテトチップス、挽肉のスパイス炒め、マヨネーズと混ぜてディップソースに