



**安全性と使いやすさを追求した国産海水塩 100% 使用
日本海水「和の豊塩（わのてしお）」
「塩のふるさとキャンペーン」開催
赤穂・小名浜の海の幸などをプレゼント**

2005年4月15日(金)～6月30日(木)まで

株式会社日本海水（社長 植岡佳樹）では、2004年11月1日に、本格的な家庭用国産塩『和の豊塩』を発売致しました。国産の海水塩を100%使用し製造した『和の豊塩』は、安全性に高く、にがり程よく含み、べとつきを抑え、振り塩や掴んだときに使いやすいよう工夫しています。

また、大きさの違う粒を混ぜることによって幅広い料理に対応することができ、安全性、味、使いやすさを追求し、生まれた商品です。

発売から半年、お客様より高い評価をいただき、順調な売れ行きの『和の豊塩』を製造する当社の工場は、兵庫県「赤穂」と福島県「小名浜」にあります。

新鮮でおいしい魚介類でも有名な当社の塩のふるさとである「赤穂」「小名浜」の海の幸などが当たる『和の豊塩 塩のふるさとキャンペーン』を開催します。

【製品概要】

- ・商品名：和の豊塩（わのてしお）
- ・価 格：200 円（500 g）
- ・「和の豊塩（わのてしお）」商品名の由来
従来から塩によくある、産地を強調するのではなく、国産の塩であると言う事を「和」の言葉で表現。更に、使用シーンが多岐にわたり、豊富である事、「手塩にかける」という意味も含めて「豊かな塩」と書いて「てしお」と読ませることにしました。



キャンペーン対象商品
和の豊塩 500 g 入

【キャンペーン概要】

- ・名 称：「和の豊塩（てしお） 塩のふるさとキャンペーン」
- ・応募期間：4月15日（金）～6月30日（木） 当日必着
- ・賞 品：A賞 赤穂コース 50名・小名浜コース 50名
B賞 和の豊塩オリジナルスパイスラック 100名
A賞からもれた方の中から抽選でB賞をプレゼント
- ・応募方法：キャンペーン期間中に「和の豊塩」500gに付いている「応募シール」を官製ハガキに貼付け「氏名、職業、年齢、住所、電話番号、A賞のうち希望のコースと塩について知りたいこと」を明記の上、応募宛先へ当日必着で郵送。
- ・応募宛先：〒150-8681 東京都渋谷区郵便局留
「塩のふるさとキャンペーン事務局」宛
- ・発 表：賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます
- ・ご掲載の際の製品お問合せ先：
株式会社日本海水
TEL：03-5652-8751
URL：<http://www.nihonkaisui.co.jp>
キャンペーン対象商品の在庫がなくなった場合、早期終了になる場合もございます。
A賞は、発送時期の漁などの都合により賞品内容が変更になる場合もございます。（写真はイメージです）



A賞：小名浜コース：うどの真焼き

いわき小名浜ならではの贅沢な逸品。5月から漁解禁になる地元の「むらさきうに」を4～5個分、北寄貝の貝殻に山のように盛り、釜で蒸し焼きにします。焼くことで別の甘みが増したうには、生とはひと味違うおいしさが楽しめます。



A賞：赤穂コース：鯛浜むし

今から300年以上前、製塩業にたずさわる浜子たちが、塩田の中に魚を入れ蒸し焼きにしたのが始まりとされています。当時は塩も鯛も大変貴重なもの。藩主への献上品、他国への贈答品などとして珍重されていました。生姜醤油、鯛茶漬け、鯛めんなど、どんな食べ方でもおいしく、頭や骨も捨てずに吸い物などで使います。

【本件に関するお問合せ先】

株式会社日本海水広報代理（有）インテグレートコミュニケーションズ
TEL：03-5464-2046 FAX：03-5464-2076
〒157-0062 東京都港区南青山5-4-35 1106 担当：村山