

# 奥能登揚げ浜塩

おくのと あげはましお



## 四百年以上 受け継がれる揚げ浜塩

能登では江戸時代以前より続く伝統ある揚げ浜式製塩が、今も塩田の聖地、珠洲の仁江海岸に脈々と受け継がれています。

塩田村の「奥能登揚げ浜塩」は、千年前と何も変わらない塩づくりから生まれています。世界農業遺産に認定された能登の里海の海水を塩田に撒き、太陽と風で育み、里山から切り出した薪を使って浜士が焼き上げます。焼き上げは、塩の味を決める重要な作業で、最後の本焼きには16時間以上を要し、火加減が塩の味を左右するため、昼夜に渡り繊細で緊張する時間が続きます。この匠の技から生まれた塩は、ミネラル豊富で、整った結晶、まろやかな味わいが特徴です。浜士が手塩にかけた「奥能登揚げ浜塩」を是非ご賞味ください。

50g 400円(税込)～各種

**入手法** 道の駅すず塩田村、石川県アンテナショップ等

株式会社奥能登塩田村(道の駅すず塩田村)

珠洲市潜水町1-58-1

TEL (0768)87-2040 FAX (0768)87-2032 E-mail info@okunoto-endenmura.jp URL http://enden.jp/