



Ritz'n りっつん
ナチュラル雑貨とカフェレストラン
茨城県つくば市上原747-84
TEL&FAX 029-856-0009
月曜定休 (月曜祝日の場合は翌日)
営業時間
雑貨店 10:00~19:00
レストラン 11:30~19:00
ラストオーダー 18:30



【見る、りっつん】はこちらからどうぞ！→ <http://www.ritzn.jp/>

塩のりっつん

08.6.14. 木

塩

私達が生きていく上で
欠かせない塩...
最近では自然塩ブームで
「塩ならこだわってるわ!」
という方も多いはず。

けれどもその実、表示等、複雑でわかりにくいのも事実です。**自然塩** **天日塩** **海塩**...
そこで!今回は塩について、ちょっとお勉強していきましょう!!

原材料の「ちがひ」って?

岩塩

地殻変動でとじこめられた海が干上がり、地中に埋もれたもの。
岩塩は成分によって層に分かれており、その中のナトリウム層だけとり出すので、ミネラルはほとんど含まれていません。(?!意外!!)

塩湖水
地下塩水

岩塩が地下水や雨水によって溶けたもの。☺ **日本にはほとんどありません**

海水

海に囲まれた日本の代表的な塩の原料といえは、これです!!

(海)塩

「塩」の原料に「塩?」と思う方もいるかもしれませんが、イオン塩や天日塩は(天然)他の塩の原料として、二次的に利用されます。

作りかたのちがひ

(右参照)原料により、塩の種類は様々です。
日本の塩の多くは海水塩ですが、その製法によってもいくつかの種類に分かれます。

海水から塩を作るには...

イオン膜真空釜法

化学分解

天日法

おひさまで

平釜法

煮つめて

天日平釜法

おひさまで煮つめて

再製加工法

原材料の塩をまた海にとがして

イオン交換膜と電気を使い、海水を濃縮
⇒加熱 ⇒蒸発 ⇒結晶にする方法
塩の主成分Na、Clのみに着目して開発された方法なので、にがりを含みません

安く、大量にできるのが特徴。☺

屋外の塩田で、太陽の力によって、海水を濃縮⇒蒸発⇒結晶にする方法
湿度の高い日本では難...

平釜で、火力によって海水を濃縮⇒蒸発⇒結晶化
海水1L中、た、た30gの塩を取り出すためには...
燃料を大量に使うのが難点...

塩田で太陽によって海水を濃縮し、その後平釜で加熱⇒蒸発⇒結晶にする方法

原料塩⇔海水・苦汁 ⇔加熱・再結晶化
海外の天日塩・岩塩 etc. **日本の「日本の塩」のどきあひ**
原料塩⇔洗浄・乾燥・粉砕 だけ、もある...

製法は自然なので、天日で長時間かけて結晶化させると、ミネラルが層状に分離して、ミネラルがほとんど含まれない天日塩もあるのです...

海水を全部煮詰めると、苦すぎ!!
塩化ナトリウムが多すぎると、塩辛いだけ

比較的安い「自然塩」は、こうした方法で、外国の塩を原料に作られることが多いです

昭和46年、塩専売法の下、日本の塩田は全廃され、イオン交換式製塩法に切り

りっつんの「カニホウ」の塩は天日塩ですが、独自の工夫でミネラルをま

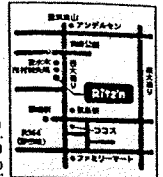


りっつんのフリーペーパー

読む、りっつん



Ritz'n りっつん
ナチュラル雑貨と飲食レストラン
茨城県つくば市上原747-84
TEL&FAX 029-856-0009
月曜定休(月曜祝日の場合は翌日)
営業時間
雑貨店 10:00~19:00
レストラン 11:30~19:00
ラストオーダー 18:30

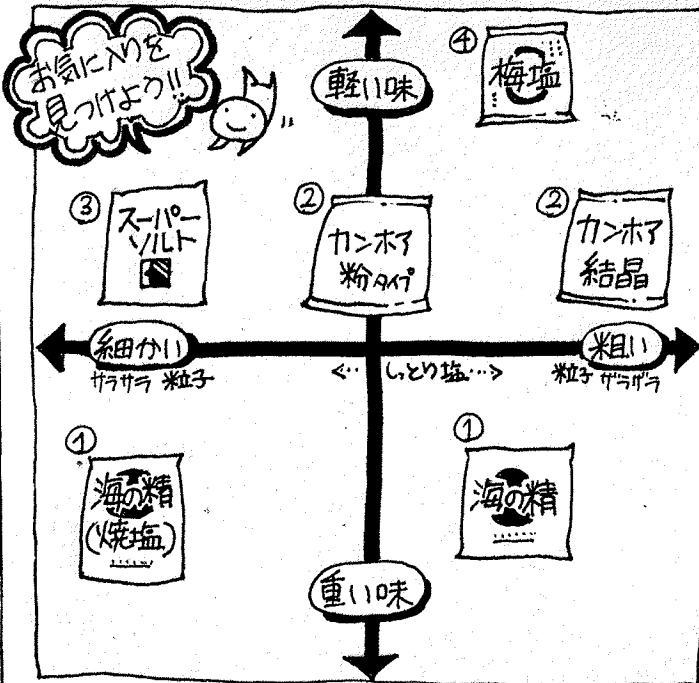


「見る、りっつん」はこちらからどうぞ！<http://www.ritzn.jp/>

塩のりっつん

08.6.14. かの

THE. 塩くらべ りっつん



りっつんでも使っている塩のご案内です

- ① 海の精 240g ¥504**
伝統的な天日平釜法で作られた純国産塩。自然塩チームの先駆けです。深みのある味。便利な焼塩タイプもあります。
- ② カンホアの塩 500g ¥472 (2タイプ)**
ベトナムの海水を火入れもせず。完全に太陽の力のみで結晶化した天日塩。独自の結晶法はミネラルを逃がしません。
- ③ スーパーソルト 1080g ¥2000**
3種の岩塩中3種の海塩をバランスよく配合。風味がよく、ミネラルバランスも考えたブレンドです。
- ④ 梅塩 260g ¥525**
紀州の南高梅からとれた梅酢を乾燥させたもの。やわらかな塩味と梅のさわやかな香りはつけ塩にもぴったり。

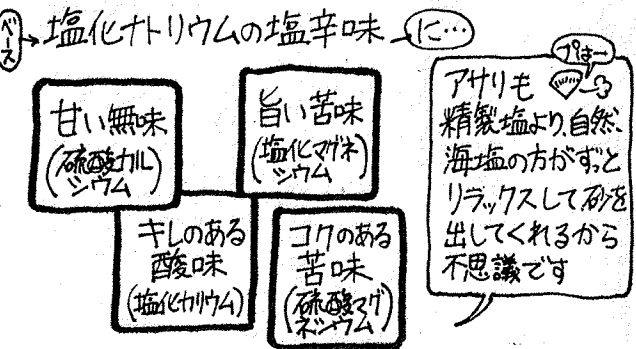
塩によって、料理の味は変わります!! 化学調味料や動物性のだし、砂糖も使わないりっつんのレストランでは味(料理)だけでなく、お菓かも

細かい塩は ふんわり
さらさら 揚物、炒め物にふりかけたり

しとり塩は
お料理全般! 漬物や自家製梅干、みそ作りにも最適!

粗塩は
パスタ、野菜の茹で湯等... シェイクにもおしゃれ

ミネラルバランスで塩の味は決まります



...等のミネラルがバランスよく含まれていることがおいしい塩の条件です!

塩の味見は舌がマヒするので、1%程の塩水にして味を見ても良いですね

ちょっと話

昔、戦地で点滴に使うリンゲル液が足りなくなった時海水を薄めて使った...という話があります。

それほど海水と血液のミネラル組成は似ているのだそうです。

確かに塩は、ナトリウムを多く含んでいます。本来はカリウム等天然のミネラルもバランスよく含んでいます。

今や「減塩」は健康の常識とされていますが、単に「量」を減らすのではなく、こうした「塩の質」にも注目したいものですね。