

「栗国の塩物語」 製造工程

① 原材料（100%天然海水）



沖縄県でも透明度が非常に高い栗国島の海水を、特に流れの速い海域から汲み上げ、工場の外にある4つの貯蔵タンクに入れます。（将来的には、このタンクでも海水を濃縮する予定です。）

② 海水の濃縮過程



海水を前後二段式の平釜で濃縮。

釜の下には蛇文石・琉球石灰岩を敷き詰めてあり、それらの石を廃油(てんぷら油)を燃料とした無煙・無塵化を可能としたバーナーで真っ赤に熱する事により、遠赤外線効果で効率良く濃縮します。

③ アク取り



海水を熱する事により、最初に不純物(あく等)が表層に浮いてくる為、これを丁寧に取り除きます。この作業で塩本来の白さが決まると言っても過言では有りません。

④ 成分調整



結晶化

製品（にがりを多く含んでいる）

次に表層に浮くのが、海水から分離したカルシウムです。

どこの製塩業者もこのカルシウムを捨てててしまいますが、

「栗国の塩物語」

は特殊製法により薬品・添加物を一切使用せず、再度濃縮された海水に戻す事が可能となりました。

この製法により、塩100g中カルシウム6000mgと言う他のメーカーでは実現不可能な、カルシウム含有量の製品を得る事が出来ました。

⑤ 天日干し



結晶化された塩から余分な苦汁（にがり）を取り除き、約2日間天日干しする事により甘みの有る白くキラキラした「栗国の塩物語」が出来上がります。

このキラキラ光る結晶こそが、私達の身体に吸収されやすい水溶性のカルシウムです。この光る結晶は、パッケージの上からも確認できます。

私達の身体に吸収されるカルシウムの条件として、水溶性である事が重要となります。尚且つ吸収を助ける役割としてマグネシウムとビタミンDが必要です。

このため、水溶性カルシウムをはじめとする、ミネラルを多く含む

「栗国の塩物語」

は最高の塩だと自信を持ってお勧めします。

「栗国の塩物語」の安定供給について

廃油バーナーを使用した全天候型の工場であると共に、二段式の平釜で製塩しております。遠赤外線を発する石は釜の下全体に敷き詰められており、沖縄の焼き物窯と同じ登り窯になっています。

上段の釜の海水は下段の釜で塩を製造する過程の余熱で濃縮されます。

海水の塩分濃度は3~3.5%程しか有りませんが、上段の釜で15~20%まで濃縮された海水を下段の釜に移す事により、より効率的に塩を製造する事が出来ます。

塩の味・品質にこだわるだけではなく、環境問題も考慮した効率の良い製造方法により、常に安定した供給が実現出来ました。