

お客様の原料を素に
オリジナル塩
をお造り致します。



お客様の原料 × さかたの塩 = オリジナル塩

How we make it

オリジナル塩の造り方

1 鳥海山の伏流水

さかたの塩は山形県でもっとも美味しいとされる「鳥海山の伏流水」が湧き出る吹浦の海水を使用しています。また弊社最大の特徴である「二度焼き制法」を筆頭に完全手造りでオリジナル塩を生産しております。

2 地球に優しい塩づくり

弊社はSDGsの活動を支援しており、親交の深い高橋建築会社からの余った木材の有効活用として「木材を燃料にして海水を釜で煮詰めて塩を製造する」というスタイルに辿り着きました。買っただけお客様への新たな価値提供を目指します。

3 多種多様な原料を素に製造

ワインの澱、醤油の澱、日本酒の粕、りんごの皮、お茶っ葉など、お客様から寄せられる原料は様々です。弊社は長年にわたって培ってきたノウハウを元に粕の状態によって製法を変え、一人一人のお客様に最適な「オリジナル塩」を提供します。



オリジナル塩について
詳しくはこちら



〒998-0005 山形県酒田市宮海字村東 14-2
Tel.0234-68-9011
www.sakatanoshio.com

