Kuroshio Town
Hata District,
Kochi Prefecture,
Japan

月海製塩

Tsukimi Seien

TSUKIMI SEIEN SALT

自然の恵み、たっぷりのお塩。

月海製塩のつくるお塩は、「完全天日塩」という
100%自然の力のみで自然結晶化したお塩です。
海水をすくい、太陽と風の力で結晶化させ、
手間と時間を惜しまずゆっくり育てることで、
高知の自然の恵みがたっぷり詰まっています。
塩職人が作る旨みのあるお塩を、ぜひご賞味ください。

黒潮町

わたしたちが塩づくりをしている高知県黒潮町は、清らかな海と山に囲まれた自然豊かな土地です。山々から流れ出る清流は、海の栄養素となり、海水にその恵みを与えます。海の風、波の音、そして太陽の光を浴びながら作られるお塩は、まさに自然の恵みを感じる逸品です。

海水

取水するタイミングは、満月と新月の頃。月の引力による潮の満ち引きが塩作りに理想的な海水を運びます。また、沖合約1.8キロ地点で採取した海水は特有の風味を持ち、深い味わいのお塩が生まれます。

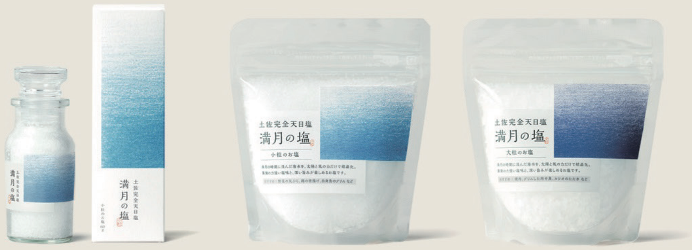
製造工程

従来の加熱方法を用いず、太陽と風の力だけの伝統的な方法で自然結晶化。手間と時間を惜しまず毎日お塩と対話して育てることで、まるで海の息吹を感じるような自然の恵みたっぷりのお塩に。

土佐完全天日塩 満月の塩

- 満月の時期に汲み上げた海水を使用
- 黒潮の力強い塩味と、深い旨みが特徴
- 味の濃いお料理と相性ぴったり
- 小粒は、野菜の天ぷらや鶏の唐揚げ、白身魚のグリルなど万能
- 大粒は、赤身の肉や魚におすすめ

30g 小粒　30g 大粒



60g 小粒　200g 小粒　200g 大粒

土佐完全天日塩 新月の塩

- 新月の時期に汲み上げた海水を使用
- 優しい風味と心地よい余韻が特徴
- あっさりしたお料理と相性ぴったり
- 小粒は、茹でた季節野菜や魚の蒸し料理、おにぎりなど万能
- 大粒は、グリル野菜や鶏肉におすすめ

30g 小粒　30g 大粒

60g 小粒　200g 小粒　200g 大粒

中谷孝徳

nakatani takanori

塩職人。2011年に高知県の自然に惹かれて移住。約10年に渡り黒潮町の塩作りに従事し、2024年に独自の塩作りを目指して月海製塩を設立。農業、狩猟、養蜂などにも取り組み、自然と共に暮らすライフスタイルを大切にしています。

月海製塩 つきみせいえん

〒789-1911 高知県幡多郡黒潮町浮鞭字崎浜3569

080-5542-4728　tsukimiseien@gmail.com

Instagram