



食卓に感動を
赤穂あらなみ塩株式会社



OMOTENASHI
SELECTION

おもてなしセレクション

2024

Gold
Award

赤穂の焼塩と牡蠣の
マリージュをあなたに

The marrying
grilled salt & oysters
for you

ARANAMI SAMURAI OYSTER SALT



日本
中
時
無
類

ARANAMI SAMURAI
OYSTER SALT

赤穂産焼塩
牡蠣

The taste of Japanese amami enhances food,
making it more delicious.



Akita

赤穂の焼塩と牡蠣が生み出す
究極の味わいは、どの料理にも
深い風味を加えます。

Concept: This is the second product in the SAMURA SALT series, which is being developed with the wish to “convey the taste of Japan to the world. This product was developed and commercialized under the concept of “The marriage of Ako’s grilled salt and oysters for you.



supervision: This oyster salt, supervised by Mr. Sadaharu Nakajima of “Shinjuku Kappo Nakajima”, which had been awarded a Michelin star for 14 years, has a genuine taste and can be used for a wide range of dishes from home cooking to professional cooking.

Product Features:

This product gives a unique flavor not only to Japanese cuisine, but also to Western and Asian cuisine. It is recommended for rice balls, soups, peperoncino, and grilled meat. We have also adopted a product name and design that foreigners would find cool.



QR Code: To create a mechanism for foreigners to want to cook with oyster salt, we produced recipe videos for rice balls, peperoncino, yakiniku, and Ushiojiru. QR codes for English, Chinese, and Japanese versions were attached to the package.



How about this oyster salt as a souvenir for inbound travelers to Japan, or as a seasoning salt for homes and restaurants overseas?

Product	Quantity /box	Suggested retail price	JAN code
ARANAMI SAMURAI OYSTER SALT 60g	10 bags	¥800	4970057162166



食卓に感動を
赤穂あらなみ塩株式会社



OMOTENASHI
SELECTION

おもてなしセレクション

2024

Gold
Award

赤穂の焼塩と牡蠣の
マリアージュをあなたに

The marrying
grilled salt & oysters
for you

ARANAMI SAMURAI OYSTER SALT



日本
中
時
無
類

ARANAMI SAMURAI
OYSTER SALT

赤穂産焼塩
牡蠣

The taste of Japanese amami enhances food,
making it more delicious.



Akita

赤穂の焼塩と牡蠣が生み出す
究極の味わいは、どの料理にも
深い風味を加えます。

概念 这是“SAMURA SALT”系列的第二款产品，其开发宗旨是“向世界传递日本的味道”。该产品以“赤穗的烤盐和牡蛎的结合”为理念进行开发和商业化。



监督 由连续 14 年荣获米其林星级称号的“新宿 Kappo Nakajima”的 Sadaharu Nakajima 先生监制，具有真正风味的牡蛎盐，可用于从家庭烹饪到专业烹饪的各种菜肴

产品特点 该产品为日本料理、西餐和亚洲菜肴增添了独特的风味。建议用于饭团、汤、意大利面和烤肉。采用的产品名称和设计让外国人感觉很酷。



二维码 为了让外国人愿意用牡蛎盐烹饪，还制作了饭团、意大利面、烤肉和鱼片汤的食谱视频。包装上附有英文、中文和日文版的二维码。



将这种牡蛎盐作为纪念品赠送给访日游客，或者作为调味盐赠送给国外的家庭和餐馆，如何？

Product	Quantity /box	Suggested retail price	JAN code
ARANAMI SAMURAI OYSTER SALT 60g	10 bags	¥800	4970057162166



食卓に感動を
赤穂あらなみ塩株式会社



OMOTENASHI
SELECTION

おもてなしセレクション

2024

Gold
Award

赤穂の焼塩と牡蠣の
マリアージュをあなたに

The marrying
grilled salt & oysters
for you

ARANAMI SAMURAI OYSTER SALT



日本
中
時
無
類

ARANAMI SAMURAI
OYSTER SALT

赤穂産焼塩
牡蠣

The taste of Japanese amami enhances food,
making it more delicious.



Akita

赤穂の焼塩と牡蠣が生み出す
究極の味わいは、どの料理にも
深い風味を加えます。

コンセプト 『日本の旨味を世界に伝えたい』との
 思いで開発しているSAMURA SALTシリーズの第2弾。
 『赤穂の焼塩と牡蠣のマリアージュを、あなたに』をコンセ
 プトに開発し商品化しました。



監修 ミシュラン1星を14年にわたり
 獲得し続けた『新宿割烹 中嶋』の中嶋
 貞治先生が監修をした、家庭料理からプ
 ロの料理まで幅広く利用いただける本物
 の味わいの牡蠣塩となっております。

特徴 和食だけでなくウェスタン料理
 やアジア料理にも独自の味わいを与える
 商品です。卵かけご飯やペペロンチーノ、
 焼肉にお薦めです。また外国人がCoolと
 感じる商品名やデザインを採用しました。



QRコード 外国人が牡蠣塩を使った料
 理をしたくなる仕組み作りとして、おにぎ
 り、ペペロンチーノ、焼肉、潮汁のレシピ
 動画を制作。英語・中国語・日本語版のQR
 コードをパッケージに貼付けました。



インバウンド客の日本旅行時のお土産用として、また海外の
 家庭やレストラン向け調味塩として如何でしょうか？

商品名	入数/箱	希望小売価格	JANコード
ARANAMI SAMURAI OYSTER SALT 60g	10袋	800円	4970057162166