

(株)珠洲製塩

珠洲市

素材の持つ味を最高に
生かす「塩」がここに 있습니다。

■取り扱っている商品

品 目	出荷時期	生産量 (年間)	
・能登半島の海水を原料とした海水塩	通年	20～30t	
① 揚げ浜式製塩法による海水塩 (100g, 300g)			(約 3t)
② 流下式製塩法による海水塩 (100g, 300g, 1kg 他)			(約 25t)



仕上げ釜



釜から上げた塩



袋詰め

■セールスポイント

当社は能登半島の先端に位置し塩づくりの環境として最高です。

製法は国の無形文化財のあげ浜式が基本です。流下式も導入しています。

いずれにしても、手仕事です。自然がいっぱいです。

代表者 山岸 順一
連絡先 〒927-1322 珠洲市長橋町 13-17-2
<http://www.suzuseien.jp>