

知ればもっと美味しくなる。食べればもっと豊かになる。

食の探求セミナー



「太古の海と同じ
ミネラルバランス」を
目指す匠の技



ゆやわん
山口県長門市油谷湾の
えんしょう ゆうぜん
塩匠・雄然氏



SHINANOYA

塩のこと本当に ご存じですか？



2024年7月27日(土)

11:00~13:00(受付10:15~)

虎ノ門ヒルズ駅直結B1 cask内レストラン「W」にて

参加費：¥5,000(税込) セミナー&ランチコース(ドリンク付き)

◎セミナー『塩のこと本当にご存じですか?』

- ・山口県長門市油谷湾のテロワール
- ・塩と人間/塩の歴史
- ・岩塩と天日塩との違い
- ・塩と身体/太古の海のミネラルバランス
- ・木桶でつくる塩/雄然式天地返し
- ・身体を整える“調身料”

◎「四季の塩」で楽しむ スペシャルランチコース

素材との組み合わせで感じる
新たな美味しさ発見!



特別な
限定販売

- ◎四季のソルトレター&木桶
- ◎信濃屋オリジナル商品のセット販売
- ◎素材を生かす塩とスパイスセットなど

山口県 長門 油谷湾のテロワール

塩匠・雄然さんが日本全国を巡り、理想の塩づくりができる土地として選んだ、山口県長門市油谷湾。油谷湾を囲む山々から二本の川が海へと伸びることで、河川から流出する淡水と、海洋の海水とが混合する汽水域です。



「太古の海のミネラルバランス」を 目指す独自製法

日本でも稀有(けう)な、季節によって味とミネラルが違う塩。その秘訣は土地だけでなく技法にも。雄然さんが特にこだわり続けているのが「雄然式の天地返し」。組成の異なる結晶を混ぜ合わせることで「太古の海のミネラルバランス」に戻すことを目指して独自に生み出した技です。塩にかける想いと海水に溶け込んだ約85種以上のミネラルを活かすこの技法から唯一無二の「四季の塩」は誕生しました。