(株)珠洲製塩

珠洲市

素材の持つ味を最高に
生かす「塩」がここにあります。

■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 ① 揚げ浜式製塩法による海水塩（100g，300g） ② 流下式製塩法による海水塩 （100g，500g，1kg 他）	通年	20～30t （約 3t） （約 25t）

■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
TEL：0768-87-8080　FAX：0768-87-8070
http://www.suzuseien.jp

（※コピー・無断転載禁止）