



皆さま、いつもありがとうございます。人が笑顔になれる“美味しい時間”を大切にしたい——
そんな想いで、日々酒造りに向き合っております。

今回ご案内する、またいちの塩さんとのコラボや、岐阜新聞145周年企画、
MILTZさんとの取り組みなど、ご縁の輪も広がってまいりました。

日本の素晴らしい素材や文化、人の想いを、お酒を通じて皆さまと分かち合えることを
幸せに感じています。これからも、ほっとするひとときと、会話が弾むきっかけを
お届けしてまいります。今後ともどうぞよろしくお願いたします。



最近人気の
白扇酒造のInstagram
是非ご覧下さい。
<https://www.instagram.com/hakusenshuzou/>

こちらから
アクセス



白扇酒造株式会社
加藤祐基

2026夏 コラボセット —またいちの塩—



またいちの塩の商品情報、
セットの詳細は内ページをご覧ください!

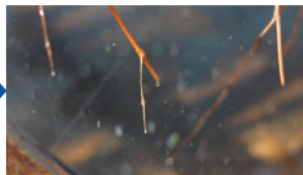
福岡県・糸島で、海と向き合いながら塩を作る「またいちの塩」と、白扇酒造
のコラボセットが新登場!

塩と日本酒。一見意外な組み合わせですが、食卓での相性はもちろん、実は
ものづくりへの想いや向き合い方にも、どこか通じるものがあるんです。
自然の力を生かし、手間ひまを惜しまず作る。そんな二つの伝統製法の出会
いから生まれた、夏だけの特別なセットをぜひお楽しみください。

またいちの塩ができるまで —非効率。でも、自然と向き合った美味しさが。—



①海水を汲み上げる
糸島のきれいな海から、海水を汲み上げます。玄界灘の内海と外海がぶつかる場所。山と海のミネラルが混ざり合う海が、塩づくりの出発点です。



②竹の立体塩田へ
竹に伝わせながら、10日ほどかけて濃縮。海水を何度も循環させ、太陽と風の力でゆっくり水分を飛ばしていきます。



③平釜でじっくり炊く
職人が火加減を見ながら、ゆっくり炊き上げます。効率ではなく、“おいしさ”を優先。海水の旨みを残すため、昔ながらの平釜製法で塩を結晶化させます。



④できあがり
まろやかで、旨みのある塩に。にがり成分を少し残しているため、塩辛さが尖らず、素材のおいしさを引き立ててくれます。

製造工程を見せていただいて、正直びっくりしました。かなり手間ひまかけて作られているんですね…!塩づくりのイメージが変わりました。

よく驚かれます。でも私たちとしては、特別なことをしているというより、昔ながらの作り方を今も続けている感覚なんです。

竹の塩田も、平釜も、全部人の手で見ながら作業されているんですね。“工場で作る”というより、本当に自然と向き合いながら作っているんだなあと感じました。

天気や湿度でも全然変わるので、毎日まったく同じにはならないんです。だから、その日の海水の状態を見ながら、少しずつ調整しているんですよ。

またいちの塩
岩永さん

わー、なんだか酒造りと似ていますね。白扇酒造も、気温や湿度、米の状態を見ながら仕込みをしているので、“自然相手のものづくり”というところが、とても近いなと思いました。

確かに似ている部分が多いかもしれませんが。手間はかかりますけど、海や自然の力を借りながら作るからこそ、あのまろやかな味になるんだと思っています。自然に感謝です!

本当にそうですね。効率だけを考えれば、もっと均一に、もっと早く作る方法もあると思うんです。でも、自然と向き合いながら作るからこそ、その年ごとの味わいや、作り手の感覚みたいなものがちゃんと残る。それって、機械だけでは作れないおいしさだと思うんですよ。だからこそ、こういう“非効率”だけど、自然と向き合うものづくりが、何年先も大事にされ続けてほしいなと思います。

白扇酒造株式会社

事業本部 〒509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28番地

お問い合わせはフリーダイヤル

お電話の場合

☎0120-873-976 ☎0120-873-724

いろんな情報いっぱい! ホームページもお楽しみください <http://www.hakusenshuzou.jp>



スマホで簡単注文

*表示価格は全て税込価格です。

送料について

送料は(北海道、沖縄、離島を除く)お届け先国内
どこでも一カ所660円(税込)!

一カ所へのお買い上げが9,000円(税込)以上
となる場合は送料無料!

(一ヶ所へお届けのご注文金額が、1,500円未満の場合は880円)

クール発送は、送料+330円(税込)です

未成年者の飲酒は法律で禁じられています。未成年者のお申し込みはお断りします。