

歴史

約2億年前、すべての大陸が一つになってパンゲアと呼ばれる大陸を形成していた時代、この地は大海原の下に沈んでいました。その後、海水の蒸発と地殻変動により岩塩の層ができ、そこに雨水が流れ込み閉じ込められた2億年前の太古の海が、様々なミネラル分を含みながら再びこの地に湧き出ています。



塩は人間や動物が生きていく上で不可欠なものであり、古代から「白い金」と呼ばれてきました。

アチャナの塩は6,500年以上前（新石器時代）から、豊かに湧き出る塩水を引き入れ、太陽と風を利用して造られてきました。世界で最も古い歴史を持つ塩生産地の一つです。

特徴

アチャナの塩は、一切添加物が入っていないだけでなく、太古の海のミネラル分を豊富に含んでいます。また、海水からではなく、湧水からつくられる塩であるため、昨今深刻な問題となっている、マイクロプラスチックの混入もありません。

添加物は「太陽と風」



ESCAMA DE FLOR DE SAL
エスカマ・デ・フロール・デ・サル
＜参考上代＞250g ¥1,800（税別）
※500gサイズもございます

【フレーク状の塩の結晶】塩田の表面に最初に現れるフレーク状の結晶です。表面張力で横に向かって成長していくため、フレーク状になります。その様子は花が開花するようで「塩の花」と呼ばれています。最大の特徴はサクサクとした食感で、口の中にかむほどに味が広がり、小気味好いアクセントを与えてくれます。

MINERAL DE MANANTIAL
ミネラル・デ・マナンティアル

＜参考上代＞250g ¥700（税別）
※3,500gサイズもございます



【細かな結晶の「二番塩」】塩田の中層から底の部分、「塩の花」の下側で育った小さな立方体の結晶です。「塩の花」に比べてマグネシウムやカリウムなどのミネラルを多く含むため、しょっぱさがまろやかで、うまみや甘味、若干の苦味などの複雑な味わいがあります。味の余韻も長く、素材の味を引き立たせます。

限定品



CHUZO DE SAL
チューゾ・デ・サル

【純粋で高品質な塩のつらら】おろし金などで削って使用するタイプの塩です。塩田に塩水を運ぶための木製のとい（水路）に、長い年月をかけて成長する純粋な「塩のつらら」です。まろやかなしょっぱさで、透明感のあるピュアな味わいです。1センチ育つのに数カ月かかるため、希少価値が最も高い限定品です。

つくり

塩の生産時期は毎年異なりますが、通常は、5月に始まり9月に終わります。

【製造工程】

- ・塩田に湧き出る塩水を2～4センチ注ぎ太陽と風にさらします。
- ・約4時間後、まずフルール・ド・セル（塩の花）と呼ばれる、薄いフレーク状の結晶ができます。壊さないよう、丁寧に収穫します。
- ・次に、塩田内に塩の山を1つか2つ作りま。その後、栗の木で作ったかごの中に塩を入れ、余分な水分を取り除きます。



サポーター

美食の街バスクが誇る「塩」として、トップシェフ達が自身のレストラン専用の塩田を所有しています。

マルティン・ベラサテギ（3つ星）
エネコ・アチャ（アスルメンディ3つ星）
ペドロ・スビハナ（アケラレ2つ星）
アンドニ・ルイス・アドゥリス
（ムガリッツ2つ星）他