

製品カタログ

.....
PRODUCT CATALOG



沖縄でいちばん 永く愛されてきたマース

沖縄の言葉で塩を意味する「マース」。

私たちは、自然の恵みを活かした塩づくりにこだわっています。

「シママース」の原料は、世界自然遺産に登録されているメキシコ、オーストラリアの塩田で作られている天日塩です。太陽と風、自然の力だけで結晶化された天日塩を、沖縄・糸満の海水で溶解して再結晶化するシママースは、沖縄の味を支える定番の塩として長年親しまれています。

沖縄・糸満の海水のみを原料にした「沖縄の海水塩 青い海」は、糸満沖合約2,000mから取水したきれいな海水だけでつくる塩。単なる塩味だけでなく、ほのかな甘味があり、味のバランスに優れたこだわりのお塩です。

美しい沖縄の海から生まれる「塩」こそ「食」の根源であるという信念のもと、沖縄の製塩業を復活させたパイオニアとしての誇りを胸に、安心・安全で皆様に喜んでいただける商品づくりを続けています。

シママース本舗の歩み

- 1973年 7月 祖国復帰と共に消えた沖縄の塩復活のため、「沖縄の青い海とマースを守る会」(以下守る会)を結成し、これが後に株式会社青い海の法人設立母体となる。
 - 10月 沖縄のマースを自ら製造しようと「守る会」の有志で法人設立発起人組合を創立。
- 1974年 2月 株式会社青い海が那覇市で設立(登記)され、「沖縄の塩シママース」の製造許可を申請。
 - 7月 日本専売公社沖縄事業局より沖縄の塩の製造工場「沖縄第1号」として許可される。
 - 11月 沖縄市字高原に工場完成、それに伴い本社も同地に移転する。
- 1975年 1月 試験操業後、本格操業開始。
- 1978年 10月 沖縄市字比屋根に本社工場共に移転。より本格的な県外移出に乗り出す。
- 1981年 11月 「シママース」を商標登録。
- 1987年 2月 東京営業所を開設。
- 1990年 12月 「沖縄の塩シママース」を商標登録。
- 1991年 12月 沖縄県糸満市西崎町に1万トンの製造能力を持つ新工場が完成し、本格的に操業開始。
- 1992年 7月 本社を沖縄県糸満市西崎町の工場敷地内に移転する。
- 1994年 10月 関連会社 有限会社シュアナチュラル設立。(平成14年3月 株式会社に組織変更)
- 2005年 12月 沖縄県中頭郡読谷村に直営施設 Gala青い海オープン。
- 2006年 9月 国際規格ISO-22000:2005(食品安全マネジメントシステム)認証取得。
- 2018年 9月 ISO-22000(食品安全マネジメントシステム)更新。(※以降、現在まで更新中)
- 2023年 8月 県内で初めてPIF(ポジティブ・インパクト・ファイナンス)を利用したシンジケートローンで工場リニューアル資金を調達。
- 2024年 1月 沖縄県「おきなわSDGs認証(プラチナパートナー)」取得。
 - 9月 本社工場リニューアル(平釜製法から立釜製法への転換)工事が着工。
- 2026年 2月 本社工場リニューアル工事が完了。

沖縄の塩 シママース

沖縄のマース(塩)づくりの伝統を、今に伝えるシママース。
1974年塩専売法の下、沖縄ならではの「マース」の味を復活させるため誕生しました。私たちの島、沖縄を代表するマースでありたい。という想いを込めて名付けた「シママース」は、50年以上にわたり愛され、沖縄料理の定番の塩として、味の基盤となってきました。厳選したメキシコまたはオーストラリア産の“天日塩”を沖縄・糸満の海水で溶解し再結晶化させる独自製法により、沖縄のマースの味を再現しています。



味

キレの良い酸味と後味の旨味(コク)が特徴です。塩化ナトリウムに比べ塩味の値は控えめな一方、先味に苦味などの雑味が少ないためスッキリとした確かな塩味を感じることができます。また、後味にかすかな酸味と旨味をのこしており油脂分が多い料理でも、サッパリとした仕上がりになります。

成分

栄養成分表示(100gあたり)

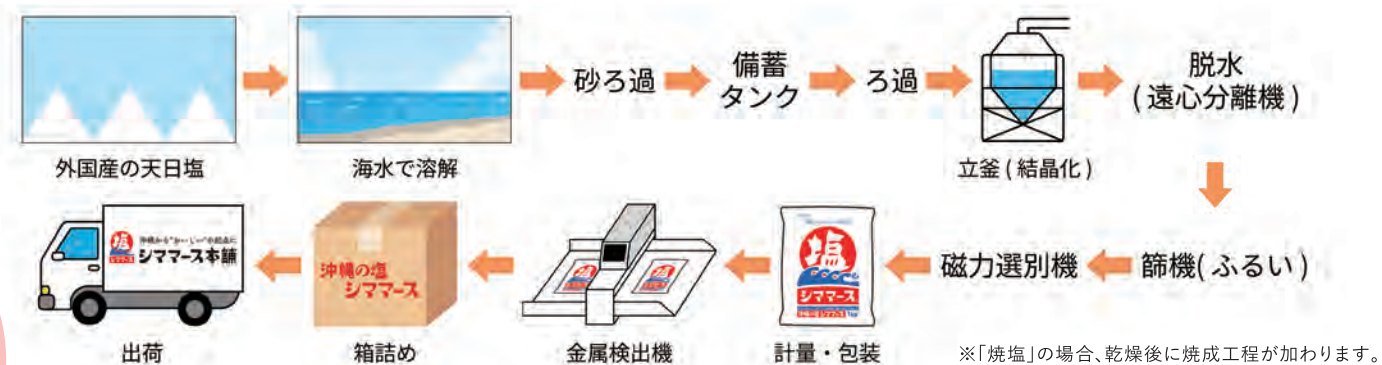
エネルギー	0kcal
タンパク質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
食塩相当量	93.2g
カルシウム	190mg
カリウム	110mg
マグネシウム	150mg

実績

採用実績

菓子類	ポテトチップス
菓子類	ポップコーン
缶詰類	ツナ缶
缶詰類	サバ缶
肉類	ハム・ソーセージ
肉類	唐揚げ
漬物類	梅干し
調味料	味噌

工程



※「焼塩」の場合、乾燥後に焼成工程が加わります。

沖縄の塩 シママース

沖縄で最も長く愛されてきた塩(マース)。

単なる塩味だけでなくシママース特有の旨味があります。

お漬物や焼き魚はもちろん、油脂分の多いお料理もサッパリと仕上げられます。

名称 | 食塩

原材料名 | 天日塩(89.3% メキシコまたはオーストラリア) 海水(10.7% 沖縄)

工程 | 溶解、立釜

商標登録 | 商標登録 第2289650号

<p>沖縄の塩 シママース 内容量 300g 入数 20 J A N 4905135001600 I T F 14905135001607</p>	<p>沖縄の塩 シママース 内容量 500g 入数 20 J A N 4905135001617 I T F 14905135001614</p>	<p>沖縄の塩 シママース 内容量 650g 入数 24 J A N 4905135001624 I T F 14905135001621</p>	<p>沖縄の塩 シママース 内容量 1kg 入数 15 J A N 4905135001631 I T F 14905135001638</p>
<p>沖縄の塩 シママース 内容量 2kg 入数 10 J A N 4905135001648 I T F 14905135001645</p>	<p>沖縄の塩 シママース 内容量 4kg 入数 4 J A N 4905135001655 I T F 14905135001652</p>	<p>沖縄の塩 シママース業務用 内容量 20kg 入数 1 J A N 4905135001815 I T F -</p>	

沖縄の塩 シママース やきしお

出来上がった塩を焼成することで、サラサラで使用しやすい“焼塩”になります。

できる限りシママース特有の旨味を壊さないよう低温でじっくりと焼成し

使用感のよい製品に仕上げました。用途にあわせて多様な使い方が可能です。

名称 | 食塩

原材料名 | 天日塩(89.3% メキシコまたはオーストラリア) 海水(10.7% 沖縄)

工程 | 溶解、立釜、焼成

<p>沖縄の塩 シママース やきしお 内容量 70g 入数 12×2 J A N 4905135001662 I T F 14905135001669</p>	<p>沖縄の塩 シママース やきしお 内容量 200g 入数 5×6 J A N 4905135001877 I T F 14905135001874</p>	<p>沖縄の塩 シママース やきしお 内容量 1kg 入数 15 J A N 4905135001686 I T F 14905135001683</p>
<p>沖縄の塩 シママース やきしお 業務用 内容量 20kg 入数 1 J A N 4905135001822 I T F -</p>	<p>沖縄の塩 シママース やきしおパウダー業務用 内容量 1kg 入数 15 J A N 4905135001730 I T F 14905135001737</p>	

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー0kcal、タンパク質0g、脂質0g、炭水化物0g、食塩相当量98.1g、カルシウム190mg、カリウム120mg、マグネシウム140mg ※推定値

沖縄の海水塩 青い海

沖縄・糸満の海水のみでつくったこだわりの塩(マース)。
1997年に塩専売法が廃止となり、海水からの製塩が認められるようになりました。そこで、会社設立からの念願だった沖縄の海水のみを原料とした沖縄の海水塩が誕生しました。沖縄・糸満沖合い約2,000mから取水したきれいな海水を煮詰めてつくったマースは塩味や苦味、旨味などのバランスがよく、ご家庭用の調理塩はもちろん、業務用としてもつかいやすいおいしい海水塩に仕上がりました。



沖縄の海水塩 青い海

沖縄・糸満の海水のみでつくったこだわりの塩(マース)。
味のバランスにすぐれ、どんな料理にもびったり合います。
高品質に仕上げた沖縄の海水塩をお手頃な価格でお届けできます。

名称 | 食塩
原材料名 | 海水(100% 沖縄)
工程 | 逆浸透膜、立釜
商標登録 | 第4869346号

沖縄の海水塩 青い海
内容量 | 120g
入数 | 10×3
J A N | 4905135001716
I T F | 14905135001713

沖縄の海水塩 青い海
内容量 | 500g
入数 | 12
J A N | 4905135001723
I T F | 14905135001720

沖縄の海水塩 青い海 業務用
内容量 | 1kg
入数 | 15
J A N | 4905135001754
I T F | 14905135001751

沖縄の海水塩 青い海 業務用
内容量 | 20kg
入数 | 1
J A N | 4905135001808
I T F | -

味

渋味や苦み・酸味がしっかりと感じられ奥行きある仕上がりが特徴です。塩味や旨味のバランスが良く、日本ソルトコーディネーター協会が行う官能検査で基準として使用されています。素材の味を邪魔しないためどんなお料理にも合います。特に、おにぎり・せんべい・パンなど素朴な味を活かした料理に最適です。

成分

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	0kcal
タンパク質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
食塩相当量	91.1g
カルシウム	400mg
カリウム	160mg
マグネシウム	180mg

実績

採用実績

菓子類	せんべい
菓子類	ちんすこう
飲料	甘酒
飲料	ジュース
パン類	クロワッサン
パン類	塩パン
肉類	唐揚げ
米類	おにぎり

沖縄の海水塩 青い海 焼塩

出来上がった塩を焼成することで、サラサラで使用しやすい“焼塩”になります。
青い海の味わいのバランスを崩さないよう低温でじっくりと焼成しています。
用途にあわせて多様な使い方が可能です。

名称 | 食塩
原材料名 | 海水(100% 沖縄)
工程 | 逆浸透膜、立釜、焼成

沖縄の海水塩 青い海 焼塩
内容量 | 70g
入数 | 12×2
J A N | 4905135001693
I T F | 14905135001690

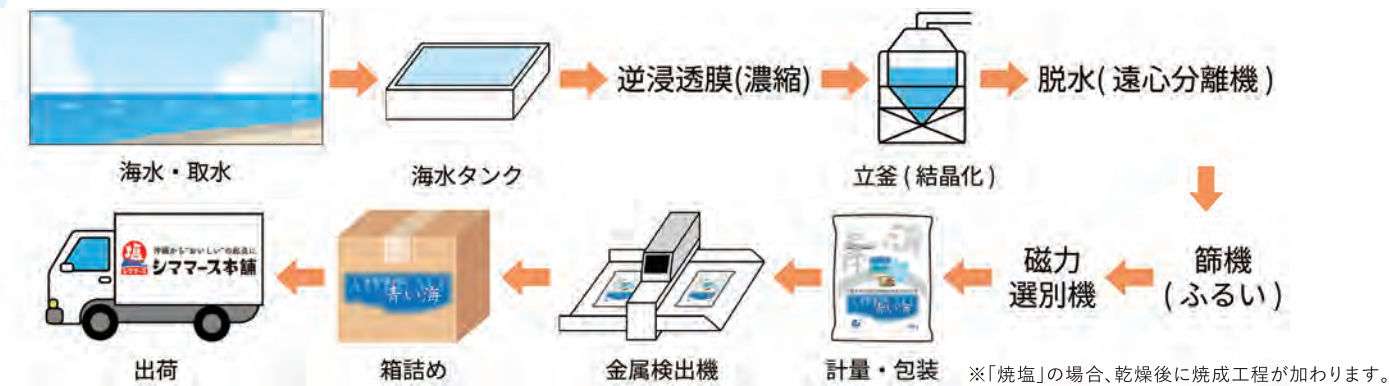
沖縄の海水塩 青い海 焼塩業務用
内容量 | 1kg
入数 | 15
J A N | 4905135001761
I T F | 14905135001768

沖縄の海水塩 青い海 焼塩業務用
内容量 | 20kg
入数 | 1
J A N | 4905135001792
I T F | -

沖縄の海水塩 青い海 焼塩パウダー業務用
内容量 | 1kg
入数 | 20
J A N | 4905135001778
I T F | 14905135001775

沖縄の海水塩 青い海 焼塩パウダー業務用
内容量 | 5kg
入数 | 4
J A N | 4905135001785
I T F | 14905135001782

工程



栄養成分表示(100gあたり)
エネルギー0kcal、タンパク質0g、脂質0g、炭水化物0g、食塩相当量95.8g、カルシウム430mg、カリウム180mg、マグネシウム140mg ※推定値

沖縄の海水塩 美ら海育ち

沖縄・糸満の海水を丁寧な手仕事で仕込み、平釜で丹念に炊き上げた塩(マース)。

沖縄・糸満沖合い約2,000mの海水を濃縮し、薪の炎で時間をかけ丹念に炊き上げて仕上げた『沖縄の海水塩美ら海育ち』は、強い旨味と程よい苦味が特徴です。

平釜で炊き上げるため生産量に限りのある希少な塩となっています。燃料に使われる薪は、木造住宅用木質建材の製造工程において発生する未加工の端材を使用しており、省資源で環境に配慮した製品となっています。



味

先味・後味ともに旨味が強いことが特徴です。また後味にほのかな酸味も感じられるためさっぱりとした印象をあたえます。程よく苦味があり、大粒のフレーク状が目にも楽しく、焼き魚などにふり塩として使用すると相性良く召し上がれます。全体的にマイルドな味わいのため、サラダなど生野菜にもぴったりです。

成分

栄養成分表示(100gあたり)

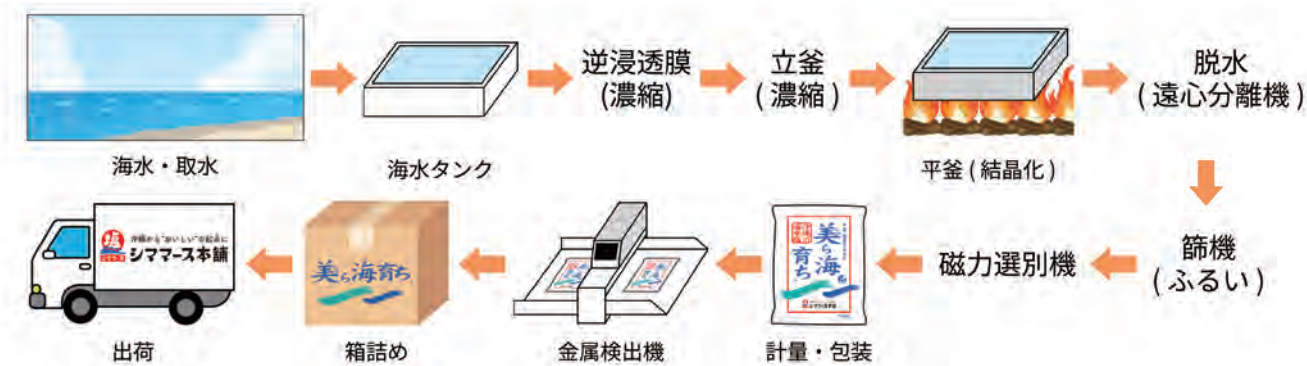
エネルギー	0kcal
タンパク質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
食塩相当量	92.1g
カルシウム	400mg
カリウム	170mg
マグネシウム	120mg

実績

採用実績

菓子類	ケーキ
菓子類	飴
菓子類	ポテトスナック
パン類	クリームパン
練りもの	かまぼこ
乾物	のり
調味料	お酢

工程



沖縄の海水塩 美ら海育ち

沖縄・糸満の海水を平釜・薪焚き仕込みで丹念に仕上げた塩(マース)。旨味が強く大粒のフレーク状で比較的ウェットな仕上がります。

名称 | 食塩
原材料名 | 海水(100% 沖縄)
工程 | 逆浸透膜、立釜、平釜
商標登録 | 第4805825号



沖縄の海水塩 美ら海育ち
内容量 | 80g
入数 | 10×3
J A N | 4905135000740
I T F | 14905135000747



沖縄の海水塩 美ら海育ち
内容量 | 250g
入数 | 20
J A N | 4905135000733
I T F | 14905135000730



沖縄の海水塩 美ら海育ち
内容量 | 500g
入数 | 10
J A N | 4905135000726
I T F | 14905135000723



沖縄の海水塩 美ら海育ち
業務用
内容量 | 20kg
入数 | 1
J A N | 4905135001853
I T F | -

栄養成分表示(100gあたり)
エネルギー0kcal、タンパク質0g、脂質0g、炭水化物0g、食塩相当量92.1g、カルシウム400mg、カリウム170mg、マグネシウム120mg ※推定値

column

平釜・薪焚き仕込みの塩づくり

平釜・薪焚き製法は、海水温や気温、湿度によって工程中の扱い方を調整する必要がある、とても繊細な製法です。美ら海育ちをつくる私たちは、釜や鍋のメンテナンスから製造までの全てを担うことで、各鍋のわずかなクセも把握することができています。日々の変化にあわせて薪を足す量や塩揚げのタイミングを調整することで、安定しておいしいお塩をつくり続けています。

6時間かけて丹念に炊き上げた塩は、甘味を感じるまろやかな味わいです。ぜひ召し上がってみてください。



Spice

スパイス

厳選したスパイスを絶妙にブレンドした一品。

さまざまな料理に活用できる『粗びき塩胡椒』

肉、魚、パスタなど、これ1本で味に奥行きを増す『香味広がるスパイス塩』
沖縄の海水を丁寧に炊き上げた、サラサラで使いやすい『焼塩沖縄の海水塩』

和洋中どんな料理もしっかりサポートするので、普段の食卓だけでなく
お出かけ先やアウトドアなど、シーンを選ばずご活用いただけます。



スパイス

粗びき塩胡椒、そして香味広がるスパイス塩には、
沖縄・糸満の沖合約2,000mの海水のみを原料にした海水塩を使用しています。
うま味調味料は一切使用せず、沖縄の海水塩と厳選したスパイスのみをブレンド。
素材そのものの味を大切に、商品としてのおいしさをとことん追求しました。
スパイス本来の豊かな香りと味わいをそのまま活かし、ひと振りですぐ料理の印象をぐっと引き立てます。
肉料理や魚料理、野菜料理など幅広いメニューをカバーし、これ一本でも十分な旨味を感じていただけます。
毎日の食卓での卓上調味料としてはもちろん、アウトドアシーンでも心強いお供として活躍。
シンプルだからこそ奥深い、おいしさへのこだわりが詰まった一品です。



粗びき塩胡椒

香味豊かな胡椒と沖縄の海水塩を絶妙にブレンド。料理の下味や仕上げの味付けに最適です。

内容量 | 75g
入数 | 12×4
J A N | 4905135000153
賞味期限 | 製造日より1年6ヶ月



粗びき塩胡椒

粗びき塩胡椒のお得な詰替え用です。

内容量 | 150g
入数 | 10×4
J A N | 4905135000221
賞味期限 | 製造日より1年6ヶ月



香味広がるスパイス塩

香ばしいスパイスと沖縄の海水塩をブレンドしました。肉・魚料理はもちろん、パスタや根菜類のソテーに。

内容量 | 70g
入数 | 12×4
J A N | 4905135000474
賞味期限 | 製造日より1年



香味広がるスパイス塩

香味広がるスパイス塩のお得な詰替え用です。

内容量 | 140g
入数 | 10×4
J A N | 4905135001273
賞味期限 | 製造日より1年



焼塩沖縄の海水塩 (80g)

沖縄の海水塩を焼成しサラサラとした使い心地の良いお塩。てんぷらの付け塩やサラダなどのほか、食卓用のお塩として。

内容量 | 80g
入数 | 12×4
J A N | 4905135000375
賞味期限 | 設定せず



シマウマスパイス (45g)

沖縄の月桃やピパーチ(島胡椒)、その他10種のスパイスと「沖縄の塩シママース」をブレンド。クセになる風味が楽しいアウトドアスパイスです。

内容量 | 45g
入数 | 10×3
J A N | 4905135001426
賞味期限 | 製造日より1年



沖縄の海水塩スパイス

粗びき塩胡椒、香味広がるスパイス塩、焼塩沖縄の海水塩のミニサイズ3点セット。お土産にも嬉しいパッケージです。

内容量 | -
入数 | (25×3)×4
J A N | 4905135001372
賞味期限 | 製造日より1年