

2009年2月3日

報道関係各位



## 「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」にて

～「海の深層水 天海の水」がオフィシャルウォーターに、  
「赤穂の天塩」がオフィシャルソルトに認定！～

■開催時期： 2009年2月9日(月)～11日(水)

■会 場： 東京国際フォーラム

赤穂化成株式会社

無機ミネラルの総合メーカー、赤穂化成株式会社（本社：兵庫県赤穂市、代表取締役：池上良成）では、2009年2月9日（月）から東京国際フォーラム（所在地：東京都千代田区）で開催される「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」に出展します。また、同サミットのオフィシャルウォーターに弊社「海の深層水 天海の水」、オフィシャルソルトに「赤穂の天塩」が認定されました。

### ■世界料理サミット2009 TOKYO TASTE

アジア初となる「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」は、世界各国のシェフや料理関係者が一堂に会し、国内外の料理文化の国際交流、日本食文化及び日本食ブランドの世界へ向けた発信を行い、さらに世界的食育の普及のために開催されます。国内外のトップシェフによるデモンストレーションでは、世界最先端の料理技術を発表し、共有とレベルアップ、グローバルな視点の浸透が図られます。また、弊社が出展する展示会では、国内外の料理関係者と商品ブランドのマッチングが図られます。

### ■オフィシャル商品に認定

弊社では、料理・生命の要となる“水と塩”について研究と商品開発を続けています。そしてこの度、「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」のオフィシャルウォーターに「海の深層水 天海の水」、オフィシャルソルトに「赤穂の天塩」が認定されました。

### ■オフィシャルウォーター「海の深層水 天海の水」

オフィシャルウォーター「海の深層水 天海の水」は、清浄性の高い高知県室戸沖の海洋深層水を100%使用し、徹底した品質管理の下、HACCP取得工場でのボトリングした水です。その大きな特長は、海洋深層水を原料とし、独自の製法を用いているため、軟水から硬水まで目的・用途に応じた水が提供できる点です。弊社では、この度の「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」出展に合わせ、さまざまな用途・料理に使える「軟水」を商品化しました。新商品の軟水、既存の中硬水・硬水とラインナップが揃い、それぞれの特徴を活かして料理をより美味しく、より美しく仕上げる水として、世界各国の料理をさらに引き立てると期待しています。

### ■オフィシャルソルト「赤穂の天塩」

オフィシャルソルト「赤穂の天塩」は、日本の食文化を豊かにした“にがり”を含む粗塩です。世界で日本食が注目される中、日本食文化が築いてきた繊細な味わいを守り続け、日本を代表する「にがりを含んだ塩」として、世界の食文化に寄与し、未来へ伝承していく役割を与えられました。世界各国の料理をさらに引き立てると期待しています。

赤穂化成(株)の「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」への出展概要及び、オフィシャルウォーター「海の深層水 天海の水」とオフィシャルソルト「赤穂の天塩」の製品概要は、下記の通りです。

「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」出展概要

- テーマ： さまざまな食に合う、水と塩の提案
  
- 出展製品：
  - ・「海の深層水 天海の水」シリーズ 軟水/硬度250/硬度1000/硬度1500 他
  - ・「赤穂の天塩」シリーズ
  
- デモンストレーション：
  - ・ウォーターバー 硬度10～硬度2500までの水を取り揃え、料理に合った水選びを提案します。
  - ・ソルトバー 食材や料理に合った塩選びを提案します。

「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」開催概要

- 名称： 世界料理サミット2009 TOKYO TASTE
- 開催期間： 2009年2月9日（月）～2月11日（水）
- 会場： 東京国際フォーラム（所在地：東京都千代田区丸の内3-5-1）
- 主催： 世界料理サミット実行委員会
  - ◎名誉総裁・・・高円宮妃久子殿下
  - ◎総 裁・・・小泉 純一郎（衆議院議員）
- 参加国： 日本、フランス、スペイン、イギリス、イタリア、アメリカ合衆国、オーストラリア、中国
- URL： <http://www.tokyotaste.net>

**【本報道資料に関するお問い合わせ先】**

赤穂化成株式会社 東京支店 広報担当：青山・坂井  
TEL：03-5256-9001（代） FAX：03-5256-9005

赤穂化成株式会社 本社 広報担当：野中  
TEL：0791-48-1737 FAX：0791-48-8977  
もしくは、

共同PR株式会社 赤穂化成(株) 広報担当：長瀬、矢野  
TEL：03-3571-5175 FAX：03-3574-0316

「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」オフィシャルウォーター 「海の深層水 天海の水」

■シリーズ名： 海の深層水 天海の水（うみのしんそうすい あまみのみず）

■特徴： 高知県室戸沖の海洋深層水から塩化ナトリウムを除き硬度調製した水のシリーズ。

軟水から中硬水、硬水まで様々な種類の水をラインナップ。

商品名	海の深層水 天海の水 軟水	海の深層水 天海の水 硬度250	海の深層水 天海の水 硬度1000
特徴	さまざまな用途、料理に使いやすい硬度10の軟水。	ミネラル豊富な健康生活飲料。健康に役立つ水として、高知大学医学部と共同研究をしています。	
容量・ 価格（税別）	2L=300円	2L=600円 500ml=190円	2L=800円 500ml=225円



海の深層水 天海の水シリーズ

「世界料理サミット2009 TOKYO TASTE」オフィシャルソルト 「赤穂の天塩」

■製品名： 赤穂の天塩（あこうのあましお）

■特徴： 世界自然遺産の海域 オーストラリア シャークベイ塩田で天日濃縮された塩を使用し、江戸時代より赤穂に伝わる差塩（さしじお）製法で国内製造したにがりを含む粗塩です。食材の旨味や甘みを引き立てる味わい深い塩です。

■容量・価格（税別）： 1kg・350円



## 会社概要

社名 赤穂化成株式会社

所在地 本社／兵庫県赤穂市坂越329番地  
TEL. 0791-48-1111 (代)

東京支店／東京都千代田区内神田3丁目4番11号千代田共同ビル  
TEL. 03-5256-9001 (代)

赤穂工場／兵庫県赤穂市坂越329番地  
TEL. 0791-48-1721

深層水事業所／高知県室戸市室戸岬町1828-5  
TEL. 0887-24-2820

資本金 3,000万円

従業員数 215人(2009年1月現在)

代表者 代表取締役社長 池上 良成

事業内容 健康事業、調味事業、化成事業、食品事業

URL <http://www.ako-kasei.co.jp>

忠臣蔵で名高い赤穂は、古来より製塩や苦汁工業が盛んで、その流れをくむ企業が数多くあります。当社は、その中でも核となる食塩や苦汁を中心とした無機ミネラルの総合メーカーとしての豊かな基礎技術をもとに、一貫して堅実な経営を行い、創業時の精神をよりどころに事業を守り育てて参りました。

そして現在、これまで培ってきた『海洋科学の開発技術』をベースに新事業の展開を進めております。これからも当社は、「ミネラル」と「健康」をテーマに「海洋文化をお届けする」ことを目指し、お客様に提案できる商品創りに努めて参ります。