

# 日本初の岩塩製造元・蒙古風モンゴル岩塩

光情報の蒙古風モンゴル岩塩はカルシウムや鉄分、カリウムを含むミネラルたっぷり、甘く感じるのが特長。食卓に欠かせない調味料として今話題の「ジャムツダウス（神聖な塩）」、岩塩塊、岩塩粒々、岩塩粉末があります。岩塩塊はおろし金で削ってそのまま振り掛けてお楽しみ下さい。岩塩粒々はソルトミルで挽いてお料理に振り掛けてお使い下さい。岩塩粉末はそのままお塩としてお使いできます。

また、岩塩あめは上品な甘みの美味しい飴。汗をかいたときの塩分補給、疲れたときのミネラル補充に一粒なめて下さい。



ミル&岩塩粒々



ミルで岩塩粒々を挽く



岩塩あめ



モンゴル岩塩採掘現場

## 蒙古風製造元 光情報株式会社

〒636-0023

奈良県北葛城郡王寺町太子1丁目12番4号

TEL: 0745-33-7232

FAX: 0745-33-7233

URL: <http://www.hikarij.com/moukooosi/toppage.htm>

E-mail: [sakamoto@hikarij.com](mailto:sakamoto@hikarij.com)

取扱代理店



3億5千万年前の神聖な塩・ジャムツダウス

名称 食塩  
品名 蒙古風 (もうこおろし)  
製造元 光情報株式会社  
奈良県北葛城郡王寺町  
太子1丁目12番4号  
TEL: 0745-33-7232  
URL: <http://www.hikarij.com>



モンゴル秘境の岩塩塊  
原材料: 岩塩塊  
原産国: モンゴル国  
内容量: 220g

モンゴル秘境の岩塩は、カルシウムや鉄分を多く含むなど、ミネラルたっぷりの身体にやさしい天然自然の健康岩塩です。この岩塩は約3億5千万年前、地盤の隆起や火山活動で海水が固まった時に、マグネシウムが溶けてなくなった神聖な岩塩で、苦味がなく、甘く感じるのが特長です。おむすび、御膳き、焼き魚、焼き鳥、ステーキ、てんぷら、お漬物等にお使い下さい。

シルクロードのロマン



蒙古風岩塩塊300  
塊300g



蒙古風粉末500  
粉末500g



蒙古風粉末100  
粉末100g



蒙古風岩塩粒々  
塊130g

# 蒙古風モンゴル岩塩

## シルクロードのロマンをテーマ・奈良のフレッシュ特産品に!

蒙古風モンゴル岩塩は、シルクロードの終着点奈良に関連する特産品として、シルクロードの中間点モンゴル国で採れる「モンゴル秘境の岩塩塊」におろし器を付けて、平成15年9月12日に新発売。日本で最初に岩塩塊を商品化しました。聖徳太子の時代、「砂糖がない時、甘塩と言われる岩塩が中央アジアから伝来したのではないかと」と想いを馳せて、シルクロードの終着駅「王寺」の新しい「むらおこし商品」として開発。第17回ニッポン全国むらおこし特産品コンテストに奈良県から出品、奈良のフレッシュ特産品に選ばれました。

蒙古風 モウコオロシ 商標登録第4795558号 (平成16年8月20日)

## 3億5千万年前の地球の神秘! 神聖な塩ジャムツダウス

モンゴル秘境の岩塩は、3億5千万年前、人類誕生以前の恐竜の時代にモンゴルがまだ海だった頃の海水成分が、地盤の隆起や火山活動で、そのまま「塩」になった岩塩です。この岩塩の採取地はモンゴルの首都ウランバートルから西に1200キロの秘境、ロシアとの国境・オブス県の山地にあるので、その後の大気や水の汚染にさらされることもなく、純粋な形で今まで残っています。

モンゴル岩塩は、「ジャムツダウス (神聖な塩)」と呼ばれるモンゴル国の秘境で採掘される岩塩で、食卓に欠かせない調味料の塩として、今、「美味さ」と神秘性で話題と関心を集めています。

蒙古風モンゴル岩塩は、いろいろな記念日の贈り物に、また、お中元、お歳暮、お祝いの引き出物、記念品、お供養にも使われています。

## ミネラルたっぷり身体にやさしい天然自然の健康岩塩

モンゴル岩塩は、砂などを取り除き、小さな塊に砕いただけの自然塩、甘さを感じるのが特長です。塊と粉末の2種類がありますが、岩塩塊は、おろし器で削って、又ミルで挽いて、おむすび、卵焼き、焼き魚、焼き鳥、ステーキ、てんぷら、生野菜等に直接振り掛けるのが最適。岩塩粉末は総合調味料としてスープや梅干、漬物、味噌作りに好評です。

この岩塩は世界的にも珍しく、火山で岩塩が出来た時にマグネシウムが溶けてなくなった神秘的な岩塩で、カルシウムや鉄が多く、カリウムを含むなどミネラルたっぷりの身体にやさしい天然自然の健康岩塩です。

### 「モンゴル秘境の甘い岩塩」分析試験結果

試験依頼先 財団法人日本食品分析センター

試験成績発行年月日 平成15年1月6日 試験成績発行番号 第102122025-001号

分析項目	結果	分析項目	結果
①乾燥減量	0.19%	⑦カリウム	0.035%
②不溶解分	0.34%	⑧塩化ナトリウム	97.30%
③塩化物イオン	59.17%	⑨鉄	3.63mg/100g
④カルシウム	0.33%	⑩砒素	検出せず
⑤マグネシウム	検出せず	⑪重金属	検出せず
⑥硫酸イオン	0.63%		

※ (財) 塩事業センター「塩試験法」による

## 読売テレビ「どっちの料理ショー」特選素材に!

10ch 読売テレビ系「どっちの料理ショー」平成15年10月16日放送でモンゴル岩塩が特選素材に選ばれました。原産地のモンゴル国オブス県のダフスト山採掘現場が世界初公開、モンゴル岩塩を使った塩バターラーメンが圧勝しました。モンゴル岩塩は7回登場、7戦全勝でした。

このほか、各テレビ局でモンゴル岩塩が紹介されています。

- ・19ch テレビ大阪「新食材に注目!モンゴル岩塩の実力」平成15年7月23日
- ・8ch 関西TV発「2時ワクッ!イチオシの変わり種逸品」平成16年6月24日
- ・2ch NHK「ためしてガッテン大発見!塩の新活用術」平成18年4月19日
- ・8ch 関西テレビ系「たかの友梨ビューティー・コロシウム」平成18年6月6日
- ・6ch ABCテレビ系「細木数子の緊急大予言Ⅲ」平成18年6月17日

## 蒙古風モンゴル岩塩が大相撲で大人気!

蒙古風モンゴル岩塩新発売のニュースが新聞、ラジオ、雑誌等で報道。

- ・平成15年9月 蒙古風 (おろし器付) 新発売 産経新聞他各紙 ラジオ等
- ・平成16年8月 蒙古風粉末100新発売 読売新聞他各紙
- ・平成17年6月 蒙古風粉末500新発売 産経新聞他各紙

また、蒙古風モンゴル岩塩が平成17年大相撲大阪春場所に新登場。土俵の外にもモンゴル勢、お土産界にもモンゴル旋風?相撲場8売店で人気急上昇しています。(朝日新聞他各紙 ラジオ等で紹介)

## 蒙古風モンゴル岩塩主要商品一覧

(2011年9月1日)

商品名	特徴
蒙古風岩塩粉末100 岩塩100g ¥270-	岩塩塊を粉砕機で細かく砕いただけの自然の岩塩。携帯してマイソルトとしてご利用下さい。
蒙古風岩塩粉末500 岩塩500g ¥1,000-	総合調味料として、ご家庭の食卓塩に。又、スープや梅干・漬物・みそ作りにご利用下さい。
蒙古風岩塩粉末1000 岩塩1kg ¥1,680-	「どっちの料理ショー」で絶賛!!飲食店等で好評。あらゆる料理に使われています。
蒙古風岩塩粒々 岩塩塊130g ¥530-	ソルトミル用に岩塩塊を小さく砕いています。又、粒々は熱中症の予防として塩分補給にお使い下さい。
蒙古風岩塩塊300 岩塩塊300g ¥1,050-	岩塩塊をおろし器(セラミック製をおすすめ)で削って、食材に振りかけてお使い下さい。
蒙古風岩塩湯 浴用岩塩塊500g ¥1,260-	お風呂や洗面器等で溶かしてお使い下さい。ミネラルたっぷり、海藻部分を含み、健康な美肌が生まれます。
ジャムツダウス 200g~10kg 岩塩塊1kg当り ¥4,000-	岩塩塊は邪気をはらい、お部屋の空気を清めると言われています。置き塩、インテリアにお使い下さい。
岩塩用ミル セラミックミル ¥1,050-	岩塩塊を小さく砕いた蒙古風粒々を挽いて、塩を作ります。荒挽きのお塩が味わえる岩塩用ミルです。
モンゴル岩塩使用 岩塩あめ ¥350-	ミネラルたっぷりのモンゴル岩塩を使った伝統手作りの岩塩あめ。上品な甘みの美味しいあめです。
蒙古風ギフトセット	岩塩粒々・粉末100・ミルの3点セット2000、岩塩粉末100・各種セット¥2000, 3000, 5000 岩塩あめ3個・岩塩粒々・ミルの4点セット3000

