



株式会社九十九里海の塩プロジェクト

企業紹介	千葉県九十九里の海水 100%の手づくり塩を作っています。自然のエネルギーを利用して海水を濃縮し、昔ながらの製法(平釜)で【薪】で炊き上げます。カーボンニュートラルに貢献しています。		
ホームページ	https://sammu-sea-salt.com/index.html		
所在地住所	山武市松ヶ谷イ 1247-5	業種	
		食料品製造業	
取組む食育活動			
活動の種類	項目	該当	内容
(1) 事業所において、従業員や職員向けに行う食育活動	①食生活の改善		
	②地産地消の推進		
	③家庭での食育の推進		
(2) 県民に対し、社会貢献活動として実施する食育活動	①見学・体験の受入	○	塩の製造過程を見学していただけます。要事前予約。
	②講師の派遣	○	この夏休みに子供たちに向けた食農体験プログラムに講師として派遣
	③物品の提供	○	ご要望があれば柔軟に対応させていただきます。
	④イベント開催・協力	○	今後の取り組みで、食育メニューに九十九里の手づくり塩を使用した料理教室を千葉テレビと共同で開催予定。
	⑤その他		
食育に関する PR	三方海に囲まれた千葉県。九十九里本須賀海岸(山武市)は美しいビーチとしてブルーフラッグの認証を受けています。(全国で 10 か所)その美しい海を後世に受け継いでいくために、昔ながらの塩を通じて伝えていけたらと活動しています。自然環境の保全、地域文化の伝承、地域活性化を目指しています。		