



ZENDAMA

ZENDAMA / KOREAN PANTRY

美味しさは、国境を越えて。

韓国・高敞（コチャン）

海と、太陽と、 風の恵み。

高敞の干潟天日塩



写真はイメージです

海水を、太陽と風でゆっくり結晶に。

韓国・高敞の干潟から、毎日の食卓へ。

善いものを、丁寧に。

ZENDAMA・CHO SUN-OK

ONLINE SHOP
zendama.base.shop





GOCHANG / FROM SEA TO TABLE

ひと粒に、海と人の仕事。

海と共に、生きる産地。

韓国の西海岸に位置する高敞（コチャン）は、干潟とともに塩づくりを受け継いできた土地。2013年にユネスコ生物圏保存地域に指定され、高敞の干潟は2021年に世界自然遺産「韓国の干潟」の一部として登録されました。自然と人々の暮らしが、隣り合う地域です。

ヘリ農協は、高敞の天日塩の選別・加工・包装を担う地域の農協。産地の塩づくりを、日々の食卓へつないでいます。



海辺に広がる塩田。



結晶を集める、人の手。



太陽と風に、時間を託す。

産地の風景・作業を参考にしたイメージ

01

海水を引き入れる

海から塩田へ。水路を通して海水を導きます。

02

太陽と風で濃縮

浅い池で水分を蒸発させ、塩分を高めます。

03

結晶を集める

結晶池にできた塩を、長い柄の道具でかき寄せます。

04

脱水・選別・包装

収穫した塩を脱水し、選別・加工して包装します。

韓国の食卓に、ひとつまみ。



白菜キムチ

天日塩を溶かし、白菜を塩漬けに。キムチづくりの基本。



豆腐チゲ

具材とスープを合わせ、仕上げの塩加減を少しずつ。



焼き肉

肉の下味や焼き上がりに、ひとつまみで味を整える。



ナムル

ゆでた野菜に、ごま油と塩を合わせる韓国の定番。

参考：UNESCO／海洋水産部／高敞郡・高敞文化観光財団／天日塩の一般的な製造工程
地域の指定は、塩製品そのものの認証を意味しません。料理写真は活用例です。

善いものを、丁寧に。

ZENDAMA・CHO SUN-OK

ONLINE SHOP
zendama.base.shop