

2026 年 9 月 1 日

新特産品「月山山塩」の 商品発表会を開催します！

「隠れ積雪日本一」の西川町 月山の真っ白な雪が塩になりました

「隠れ積雪日本一」の西川町で降り積もった雪は、春の訪れとともに融け出し、長い年月をかけて月山の大地を巡り、やがて月山志津温泉の源泉となります。霊峰月山が蓄えた雪の恵みは、幾重もの時を経て、今、一粒の塩「月山山塩」として生まれ変わりました。

積雪 10 メートルを超える豪雪が育んだ「月山山塩」は、雪を思わせる真っ白な結晶を持つ新たな地域ブランドです。海水を原料としないため、マイクロプラスチックを含まない安心・安全な塩として誕生しました。

月山山塩は、月山和牛や山菜、秘伝豆、つや姫をはじめとする西川町の食材が持つ本来の旨みや甘みを引き出し、素材の魅力をより一層際立たせます。

雪が水となり、水が温泉となり、そして塩となる。霊峰月山の壮大な自然の循環から生まれた新たな食の恵み「月山山塩」を、西川町から全国へ発信します。

記者発表会 日時・会場

【 日 時 】

令和8年9月15日(火) 10時30分 ～ 11時30時

【 会 場 】

にしかわイノベーションハブ TRAS (トラス)

(住所：西川町間沢 300-1 TEL：0237-85-0155)



▲月山山塩



▲月山和牛グリル



▲月山筍天ぷら



▲つや姫おにぎり

記者発表会 次第・内容

■オープニング

ごあいさつ

- ① 西川町長 菅野大志
- ② 月山志津温泉組合長 清野智和

■第1部（商品発表）※敬称略

- ① 月山山塩の概要説明 みやま湯殿の山塩・代表 宮崎 正
- ② 山塩のこれまでと今後の展開 (株)会津山塩・代表取締役 栗城光宏
- ③ 月山山塩のお披露目 三浦雅浩デザイン室・代表 三浦雅浩

■第2部（試食体験）※敬称略

月山山塩が開く、ひとつ上の味わい体験

～ひとつまみの塩が引き出す、西川の恵みの真価をお楽しみください～

月山銘水館レストラン料理長 荒木久陽

- | | |
|--|-----------|
| <ol style="list-style-type: none">① 月山和牛グリル② 月山筍天ぷら③ つや姫おにぎり | } 月山山塩仕立て |
|--|-----------|