

News Release

2025年11月12日 寿スピリッツ株式会社



各位

会社名 寿スピリッツ株式会社
URL <https://www.kotobukispirits.co.jp/>
代表者 代表取締役社長 河越 誠剛
(コード：2222 東証プライム市場)

新ブランド「SALTRA（ソルトラ）」 11月12日、阪神梅田本店にオープン！

弊社のグループ会社であります株式会社シュクレイ（代表取締役社長：阪本良一、本社：東京都港区）は、2025年11月12日（水）に「SALTRA（ソルトラ）」を阪神梅田本店にオープン致しました。

詳細につきましては、別紙をご覧ください。



【問い合わせ】

◇ 本リリースに関する問い合わせ先

株式会社シュクレイ 企画開発部宛

電話番号 0120-39-8507 メールアドレス：info@sucrey.co.jp

◇ その他の問い合わせ先

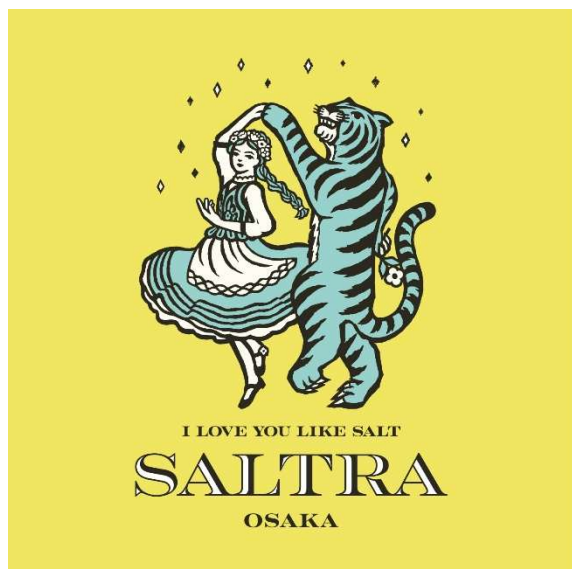
寿スピリッツ株式会社 経営企画部宛

電話番号 0859-22-7477 メールアドレス：spirits-ir@kotobukispirits.co.jp

《大阪発》“塩でお菓子をデザインする” 新ソルトスイーツブランド【SALTRA(ソルトラ)】が 阪神梅田本店にグランドオープン。

11月12日OPEN！塩との出会いで生まれた、塩味と甘味が調和するご褒美スイーツ。

株式会社シュクレイ（代表取締役社長：阪本良一 本社：東京都港区）は、2025年11月12日(水)より、阪神梅田本店1階に新ブランド【SALTRA(ソルトラ)】をグランドオープンいたします。



お菓子が好きなソルトラは、
旅で出会った女の子と一緒にお菓子作り。
焼けるまでは塩とお菓子のダンス。
ダンスはお菓子をおいしくするからね。

ある日、女の子はソルトラにいいました。
「あなたのことが塩のように大好き」
塩はお菓子や料理に欠かせないもの。
人生を味わい深くする大切なエッセンス。

◆SALTRA(ソルトラ) ブランド概要

新ブランド【SALTRA(ソルトラ)】は、お菓子や料理に欠かせない“塩”にこだわるソルトスイーツブランドです。

SALTRAは、「淡路島の藻塩」と「赤穂のにがり塩」の塩をそれぞれのお菓子に合わせて使い分け、塩味と甘味が調和する素材本来の風味を引き立てたスイーツを大阪・阪神梅田本店より発信します。

◆ブランドに込めた想い～塩のように好き～

I love you like salt.

スペインの昔話『塩のように好き』より、“どんなに美しい料理（人生）も塩がなければ味気のないつまらないものになる。塩は人生を味わい深く、豊かにする、かけがえのないもの”という教えに共感し、塩へのリスペクトを込めて立ち上げた新ブランドです。

スイーツの世界でこれまで脇役であった“塩”を主役に、お菓子の美味しさを一層引き立てる「塩味と甘味のバランス」をデザインしたソルトスイーツにご注目ください。

ブランド名【SALTRA(ソルトラ)】は、“塩(ソルト)”への敬意と、現地に親しみのある“トラ”を掛け合わせたもの。大阪から全国へ、愛されるブランドを目指します。

ブランドロゴには、お菓子が大好きなソルトラと、旅で出会った女の子と一緒にダンスをする様子を描きました。お菓子の美味しさに思わず心が弾み、優しく癒されるような喜びをお届けしたい、そんな想いと世界観を表現しています。

◆注目商品「サブレアソート」 ※各日数量限定



淡路島の藻塩と赤穂のにがり塩。2つの塩をお菓子に合わせる、魔法のようなSALTRAレシピから生まれた、塩の旨みが際立つ3種のサブレの詰合せ。

バターのコクと心地よい塩味を楽しむ、ザクザク食感のバターガレット。ピスタチオの香ばしさと軽やかな歯ざわりが魅力のピスタチオパレット。ショコラの上品な甘みと、ほろりとほどける食感のショコラブルドネージュ。塩との出会いで生まれた、こだわりの素材が織りなす魅惑のサブレアソートです。

23個入：2,700円（税込）

- ・バターガレット 9個
- ・ピスタチオパレット 9個
- ・ショコラブルドネージュ 5個

◆店舗情報

店舗名称：SALTRA(ソルトラ) 阪神梅田本店

住所：〒530-8224 大阪府大阪市北区梅田 1 丁目13-13 阪神梅田本店 1F

お問合せ：06-6345-0696

営業時間：10:00-20:00 ※館の営業時間に準ずる

◆オープン記念キャンペーン



ソルトラのグランドオープンを記念して、期間中、税込5,500円以上お買い上げのお客様に、**オリジナルトートバッグをプレゼント！**

ブランドカラーのイエローは、ぱっと気持ちを明るくします。お気に入りのお菓子を入れて街を歩けば、貴方の心もきっと軽やかにー。

【実施日】2025年11月12日(水)～
※数量限定につき、なくなり次第終了

◆～I LOVE YOU LIKE SALT～“塩とお菓子のダンス”が贈るご褒美スイーツ



◇キャラメルサンドクッキー

淡路島の藻塩を加えて炊き上げた自家製の塩キャラメルを、グラスフェッドバターを練り込み焼き上げた塩バタークッキーでサンドしました。キャラメルの濃厚な甘みと、まろやかな塩味が織りなす奥深いハーモニー。塩の魅力を知り尽くしたSALTRAの看板商品です。

5個入：1,080円(税込)

10個入：2,160円(税込)

※バター中グラスフェッドバター76%使用。グラスフェッドバターとは、放牧酪農により飼育された乳牛のバターです。牧草主体で育ち、飼料は補助的な使用にとどめています。



◇ロールケーキ

北海道産小豆のつぶあんを、淡路島の藻塩が旨みを添えるクリームチーズクリームとともに、しっとりと焼き上げたケーキでくるりと包んだロールケーキ。仕上げにもちもちの求肥を纏わせました。

口に広がるつぶあんの素朴な甘み、クリームチーズのまろやかな酸味、藻塩の繊細な旨みが調和しもっちり・しっとり・とろける三重奏をお楽しみください。

1個：2,160円(税込)【冷凍】



◇サブレフロマージュ〔金柑〕

北海道でつくられたゴーダチーズに宮崎県産金柑のペースト、淡路島の藻塩を練り込み焼き上げたサクサクのサブレ。ゴーダチーズの濃厚なコクと藻塩のまろやかな塩味に、金柑の甘酸っぱさとほのかな苦みの爽やかな余韻をお楽しみください。

6個入：1,080円(税込)



◇サブレフロマージュ〔アーモンド〕

デンマークでつくられたカマンベールチーズに皮付きのローストアーモンドのダイス、淡路島の藻塩を練り込み焼き上げたサクサクのサブレ。

カマンベールチーズのクリーミーな味わいと藻塩のまろやかな塩味に、アーモンドの香ばしい風味と食感のアクセントをお楽しみください。

6個入：1,080円(税込)

※チーズパウダー中デンマーク製造カマンベール21%使用



◇カタラーナ

大阪で育った濃厚な甘みの「夢シルク」に、淡路島の藻塩を練り込み、じっくりと焼き上げた特製カタラーナ。仕上げに一つ一つ丁寧に表面をブリュレし、香ばしいカaramelのほろ苦さを添えました。夢シルクのとろけるようなコクとまろやかな塩味が引き立て合い、甘み・塩味・ほろ苦さの三重奏をお楽しみください。

2個入：1,296円(税込)【冷凍】



◇ティグレ〔バター〕

グラスフェッドバターに淡路島の藻塩を加えて、しっとり焼き上げた生地に、塩チョコレートをそそぎました。バターのコクを藻塩のまろやかな塩味が引き立て、チョコレートのやさしい甘さが調和します。

4個入：1,296円(税込)

※グラスフェッドバターとは、放牧酪農により飼育された乳牛のバターです。牧草主体で育ち、飼料は補助的な使用にとどめています。



◇セレクション

淡路島の藻塩のまろやかな塩味が素材のおいしさを引き立てる、SALTRA自慢のサブレ2種とティグレを詰め合わせしました。3つの味わいを楽しめる、贈り物におすすめの一品です。

8個入：1,836円(税込) 《オープン記念ボックス》※

14個入：3,240円(税込)

24個入：5,400円(税込)

(写真左から)「サブレ〔アーモンド〕」・「ティグレ〔バター〕」・「サブレ〔金柑〕」

※8個入のみ数量限定の為、なくなり次第終了

◆公式サイト

HP：<https://sucreyshopping.jp/saltra>

Instagram：https://www.instagram.com/saltra_official

◆会社概要

＜株式会社シュクレイ＞

設立：2011年12月15日

本社所在地：東京都港区北青山1-2-7

展開ブランド：東京ミルクチーズ工場、ザ・メープルマニア、築地ちとせ、コートクール、オリエンタルショコラ by コートクール、バターバトラー、ザ・マスター by バターバトラー、GENDY、ミルフィユメゾン フランセ、フランセ、レモンショップ by フランセ、イチゴショップ by フランセ、キャラメルゴーストハウス、ザ・テイラー、ネコシェフ、ココリス、ドレ、フィオラッテ、ドローリー、ミスターメープル by ザ・メープルマニア、ザ・ドロス、パニ、ウーフィ、ソルトラ

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社シュクレイ 企画開発部 宛

メールアドレス：info@sucrey.co.jp 電話番号：0120-39-8507