

梅漬けに
おすすめ

浜松塩業セレクト

あらじおのご案内

一番人気！

「瀬戸のあらじお」



🔍 粒径拡大写真

◎ひとつひとつの粒が大きい

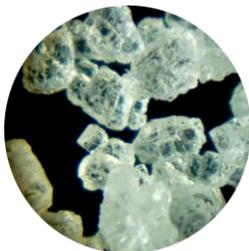
◎スプーン一杯分のグラム数が
なんと普通のお塩の約半分！

🔍 フレーク状の薄い結晶で素材になじみやすい

商品規格	750 g × 12	4kg × 4
標準小売価格	194円/個（税込）	950円/個（税込）

CMでおなじみ！

「伯方の塩」



🔍 粒径拡大写真

◎天日塩使用(メキシコ・オーストラリア)

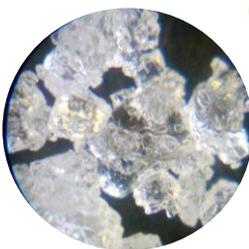
◎にがりをほどよく残したしっとりとしたお塩で
食材に付着しやすい！

🔍 塩粒が粗いのでゆっくりと溶ける

商品規格	500 g × 20	1kg × 10
標準小売価格	226円/個（税込）	421円/個（税込）

こだわりたいあなたに！

「せんでき仕込み天日塩」



🔍 粒径拡大写真

◎天日塩(メキシコ)

◎独自の製法で塩辛さを抑え、
まろやかな旨みを引き出してくれるお塩！

🔍 不定形の結晶で食材に付着しやすい

商品規格	650 g × 15
標準小売価格	214円/個（税込）

まろやかでしょっぱい「梅塩」の作りかた♪

- ① フライパンに梅酢と粗塩をいれよく混ぜる(梅酢100ml：粗塩200g)
- ② 中火にかけ、煮立ってきたら弱火に変える(焦げ付かないよう時々ヘラで混ぜる)
- ③ 5分ほど経ち完全に水分がなくなったら火からおろす
- ④ クッキングシート、新聞紙などに広げ天気の良い日に天日干しまたは窓辺で乾かして完成！！