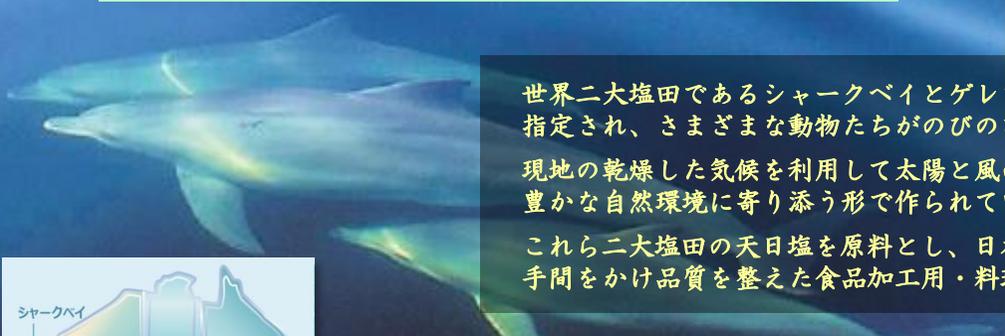


オーストラリア西海岸の天日塩
シャークベイ塩田



世界二大塩田であるシャークベイとゲレロネグロは、どちらも世界自然遺産に指定され、さまざまな動物たちがのびのびと生息している。

現地の乾燥した気候を利用して太陽と風の力のみで作られる天日塩は、そんな豊かな自然環境に寄り添う形で作られている。

これら二大塩田の天日塩を原料とし、日本の工場では洗浄・粉碎・異物除去など、手間をかけ品質を整えた食品加工用・料理用に適した天日塩が作られている。



プレミアム塩

三井物産(株)
ザ・シャークベイ・ソルト 100g

かけ塩にぴったりな、シャリッと
した食感のある中粒です。



内容量	100g
ケース入数	5本
希望小売価格/個(税込)	756

カリフォルニア半島中央部の天日塩
ゲレロネグロ塩田



日本精塩(株)
せんでき仕込み天日塩 650g

にがりを含んだあら塩タイプで、
しっとりとした塩です。



日本精塩(株)
ク〜ちゃん天日塩 650g



	せんでき	ク〜ちゃん
内容量	650g	650g
ケース入数	15個	15個
希望小売価格/個(税込)	オープン	224

※天日塩にはまれに自然由来の夾雑物（貝殻、海藻など）が含まれることがあります。