

# 『天日塩』のご紹介

※太陽と風の恵みだけで結晶化した塩の為、夾雑物がまれにありますが食用として問題はありません。

オススメ

## クーちゃん天日塩



太陽と潮風で2年の歳月をかけて海水をじっくりと乾燥させた天日結晶塩。

味に深みと広がりがあり、ほのかな甘みがあるまろやかな味わいを楽しめます。

粒の大きさが食塩と同じぐらい。毎日の料理、漬物、天ぷらに！初めての天日塩にぜひ！

650g は2月だけの限定品

内容量	650g	1kg
入数	15袋	10袋



## セルファン

千年以上の歴史を持つ塩田を使った古式製法で作られた粒が細かくサラサラとした『ゲランドの塩』。ソフトな塩味で食材の味を引き出します。

パンや製菓作りにはこれ！サラサラで使いやすい塩。

内容量	500g
入数	6袋



## セルマランド・ゲランド

太陽と風の恵みだけで結晶化した塩です。塩田由来のミネラルを含んだ深い味わいです。煮込み料理や炒め物の味付けに適しています。

燻製！塩釜！パン作りにも！粒感を楽しむならあら塩で。

粒の種類	顆粒	あら塩
内容量	1kg	1kg
入数	5袋	5袋



## イタリアの天日塩

ローマ時代より引き継がれた伝統塩田法のイタリアの天日塩。まろやかな味の中にも旨味が深く、粒の食感も楽しめる様々なお料理に合うお塩です。

トマト、パスタ料理に！イタリア料理に相性抜群！

内容量	700g	200g
入数	6袋	10袋



## 浜菱

料理のうまみを引き出すと同時に塩にまろやかな甘味や旨味があります。粒がしっかりしているのでカリッとした食感を楽しめます。

しっかりした粒感。塩パン、サラダ、肉料理に！

内容量	500g
入数	10袋



## せんでき仕込み天日塩

ユネスコの世界自然遺産である、ゲレロネグロ塩田で2年の歳月をかけて作られた天日塩。素材の味をやさしく引き立たせるまろやかな味が特徴です。

下味、サラダ、漬物に！

内容量	650g
入数	15袋

担当者の お気に入り



## クリスマス島の海の塩

まろやかな甘みとすっきりした後味が特長。高級料理店で使われるこだわりのお塩です。

2月だけの限定品

粒の種類	粉末	粉末	クリスタル	ミル入
内容量	180g	340g	340g	60g
入数	3袋	3袋	3袋	3個