

- 「天日塩」の良さをいかし、国内で溶解、精製して夾雑物を取り除いた塩

商品名	伯方の塩 1kg	天塩 1kg	あらしお 1kg	シママース 1kg
希望小売価格	390円/個 (10個/ケース)	350円/個 (10個/ケース)	280円/個 (12個/ケース)	274円/個 (15個/ケース)
商品画像				
原材料 製造工程	天日塩 (メキシコまたは オーストラリア) ↓ 瀬戸内の海水で溶かす ↓ 立釜で煮詰める	天日塩 (オーストラリア) ↓ 赤穂の海水で溶かす ↓ 立釜で煮詰める	天日塩 (メキシコまたは オーストラリア) ↓ 南アルプスの水で溶かす ↓ 平釜で煮詰める	天日塩 (メキシコまたは オーストラリア) ↓ 沖縄の海水で溶かす ↓ 平釜で煮詰める
商品説明	天日塩を瀬戸内の海水で溶かして原料とし、海水の成分を活かしてつくった粗塩です。粒が粗いのでゆっくり溶けます。	天日塩を赤穂の海水で溶かして立釜で煮詰めたお塩。程よいにがり分を含みながら、べとつきを抑えたお塩です。	天日塩を南アルプスの水で溶かし、平釜でゆっくり炊き上げたお塩。まるみのある味が特長。素材に、和らぎのある塩味が調和します。	天日塩を沖縄の海水で溶かして、平釜でじっくり煮つめた塩です。
栄養成分 100gあたり	ナトリウム 37.9g マグネシウム 100~200mg カルシウム 50~200mg カリウム 10~150mg 食塩相当量 95.5g	ナトリウム 36.0g マグネシウム 550mg カルシウム 10~70mg カリウム 20~80mg 食塩相当量 92.0g	ナトリウム 36.0g マグネシウム 15mg カルシウム 50mg カリウム 11mg 食塩相当量 91.4g	ナトリウム 36.5g マグネシウム 81mg カルシウム 11mg カリウム 27mg 食塩相当量 92.7g