

## 天外天塩・天日湖塩の使い方

モンゴル平原の岩塩鉱床から作られた天外天塩と天日湖塩。 どちらにもがり成分が少なく、カルシウムが多いことが特徴です。昆布・椎茸やカツオのうまみ成分（イノシン酸）はにがり成分と結合しやすく、にがりが多いとダシのうまみが出ないことがあるといわれています。にがりの少ない天外天塩は和風や中華のダシをベースにした料理にはピッタリの塩です。



中華だしをベースとしたスープには相性抜群です。

素材への浸透性がよく、魚の塩焼きなどで中までしっかり味が浸透します。



## 天外天塩の特徴

天外天塩は粒の小さな乾燥した塩なので、溶けやすく、食材とまざりやすい特徴があります。そのため中華料理以外でもさまざまな用途にご使用いただけます。



溶けやすく、他の食材と混ぜやすいので、プロの調理現場でも愛用されています。

