

手作りの漬物に **ほかつ 伯方の塩**



白菜はビタミンCが豊富で食物繊維も多く、胃腸の働きを高めると言われています。
また、一般的に塩漬けにされた発酵食品は腸内環境を整えると言われています。毎日の健康をサポートするために「伯方の塩」を使って手作りの「白菜の塩漬け」を作ってみませんか？

伯方の塩は、海水を自然の風と太陽熱で蒸発結晶させた輸入塩を日本の海水で溶かして原料とし、にがりをほどよく残してつくった風味のあるお塩です。

あらしお 🔍 漬け物には**粗塩**！

粗塩には **にがり成分**、カルシウム、マグネシウム、カリウムなどのミネラルが含まれています。

ふつうのお塩で漬けた野菜は、浸透圧で水分がでてしまい **しなっ** となってしまうがちです。

ですが、粗塩に含まれる **ミネラル** は 野菜の細胞膜のペクチンと結合するので、**歯ごたえ、歯触りのいい** お漬物を作ることができます！

お問い合わせ

浜松塩業株式会社



053-426-1175