

オーストラリア西海岸の天日塩
シャークベイ塩田



世界三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。

これら三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。

カリフォルニア半島中央部の天日塩
ゲレロネグロ塩田



10kg



浜松塩業(株)
波の塩 10kg

細かい粒の塩を手軽に扱えるよう10kgの包装に詰めました。



日本精塩(株)
波の華 精粒 20kg

使いやすく粉碎した細かい粒です。



日本精塩(株)
波の華 粗粒 20kg

クリスタルを思わせるきれいな粒です。



※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。