

食品加工用・料理用

天日塩

なみ

きらめき

波の煌

新発売

業務用

オーストラリア西海岸 シャークベイ塩田の天日塩



白く輝く天日塩

オーストラリア西海岸、世界自然遺産に指定されたシャークベイの塩田にて、太陽の熱と風の力でゆっくり育まれた天日塩「シャークベイソルト」。この天日塩を日本の工場できれいに洗浄、乾燥、粉碎、異物除去して、真っ白でサラサラな塩に仕上げました。

雑味のないすっきりした塩味は、だしの風味や素材の味を素直に引き出します。



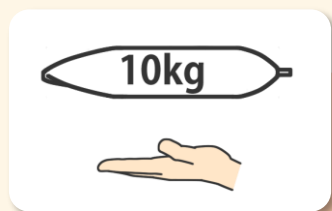
使いやすい細粒

「波の煌」は大きな天日塩結晶を乾燥させて小さく砕き使いやすいものです。水に溶けやすく、素材への密着もよいので肉料理・魚料理はもちろん、和洋中華さまざまな料理に応用がききます。



軽くて便利な10kg紙袋

塩はかなり重いものです。業務用の塩では20kg袋や25kg袋が多いですが、現場の作業負担を減らすため 10kg袋をおすすめします。



環境にもやさしい天日塩

天日塩は太陽と風の力で結晶化するため、CO2の排出が少なく、環境に配慮した省エネルギーな塩と考えられています。



製品のお問合せは

TEL: 053-426-1175

FAX: 053-426-1179