

梅漬け用のお塩 ご案内

一番人気！

「瀬戸のあらじお」



🔍 粒径拡大写真

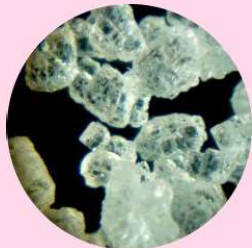
- ◎ひとつひとつの粒が大きい
- ◎スプーン一杯分のグラム数が
普通のお塩の約半分!

フレーク状の薄い結晶で素材になじみやすい

商品規格	750 g × 12	4kg × 4
標準小売価格	213円/袋 (税込)	950円/袋 (税込)

CMでおなじみ！

「伯方の塩」



🔍 粒径拡大写真

- ◎天日塩使用(メキシコ・オーストラリア)
- ◎にがりさをほどよく残したしっとりとしたお塩で
食材に付着しやすい!

塩粒が粗いのでゆっくりと溶ける

商品規格	500 g × 20	1kg × 10
標準小売価格	227円/袋 (税込)	421円/袋 (税込)

こだわりたいあなたに！

「せんでき仕込み天日塩」



🔍 粒径拡大写真

- ◎天日塩(メキシコ)
- ◎独自の製法で塩辛さを抑え、
まろやかな旨みを引き出してくれるお塩!



カリフォルニア半島中央部

不定形の結晶で食材に付着しやすい

商品規格	650 g × 15
標準小売価格	オープン価格

たくさん漬けるなら

きらめき

「波の煌 10kg」



🔍 粒径拡大写真

- ◎天日塩(オーストラリア)
- ◎太陽と風の中で結晶化した塩を、
日本の工場ですっきり調整しました!



オーストラリア西海岸

素材を引き立てるスッキリした塩味

商品規格	10kg (紙袋)
標準小売価格	1,566円/袋 (税込)