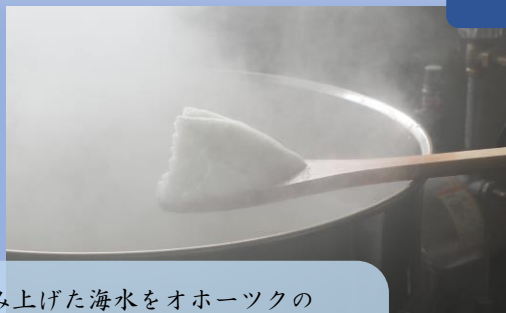


# オホーツクの塩

## オホーツクの塩



厳冬流氷接岸する氷の海から汲み上げた海水をオホーツクの山々から切り出されるカラ松で焚き、  
ひたすらに数日かけてじっくり、じっくりと煮詰めてゆきます。  
手間暇かけた「オホーツクの塩」はこうして出来上がります。



## オホーツクの塩ラーメン

社長の南川保則さんは、美味しいラーメンを作るために、オホーツク海につながるサロマ湖から海水を汲み、地元産の薪を焚いて手間ひまかけて煮詰めることで「オホーツクの塩」を作り、「オホーツクの塩ラーメン」を完成させました。



北海道のオホーツク海に面した湧別という地で製麺業を営む「みなみかわ製麺」の作るラーメンです。

自社製「オホーツクの塩」をスープと麺に使い、  
麺は三日間かけ低温熟成乾燥（三夜干し）しております。

麺の旨味が凝縮されたその味は、TV番組などでも紹介され、高く評価されています。



調理例

アレルギー物質：  
小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・ごま

	オホーツクの塩(釜あげ塩)	オホーツクの塩ラーメン
商品規格	200g × 5個	1食 × 16袋
参考価格	1,080円(税込)/個	432円(税込)/袋