

伯方の塩 DRY 200g

浜松塩業株式会社



「伯方の塩 焼塩」の大粒を選別し、ボトルにパッケージした商品です。

メキシコまたはオーストラリアの天日塩を日本の海水で溶解し、再結晶したものを焼塩にしており、穏やかな塩味を楽しむことができます。

粒が大きいいため、固まりにくくサラサラで使いやすくなっています。食品添加物などは使用していません。

2つの注ぎ口があって、炒め物などの調理と卓上で使用の使い分けができます。

[メーカーホームページ「伯方の塩DRY200g」](#)

★ 浜松塩業がおすすめする理由 ★

① 本当に固まりにくい！

ずっと継続してサラサラのまま使用できることが大きなメリットです。

実際に半年以上使ってみました。時間が経過すると、多少固まるのですが、ボトルを振れば、またサラサラの状態に戻ります。実験的に固まりやすい湿気の多い場所にも置いてみましたが、やはり少し固まるもののボトルを降ることでサラサラの状態に戻ります。

② 大粒の塩は、塩味が穏やかで口の中で広がる！

通常の卓上塩に比べて大粒であり、振りかけても塩味が強くなりすぎずに穏やかな感じとなります。細かい粒の塩に比べて、口の中でじわっと広がる感も楽しむことができます。

ベースは「伯方の塩 焼塩」なので、安心してお使いいただけます。