

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

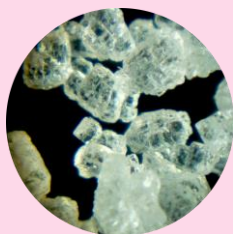
- ◎ひとつひとつの粒が大きい
- ◎スプーン一杯分のグラム数が
普通のお塩の約半分!

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
------	------------	---------

CMでおなじみ！

「伯方の塩」



🔍 粒径拡大写真

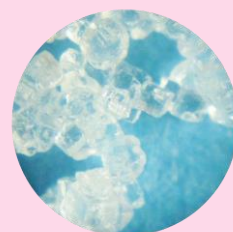
- ◎天日塩使用(メキシコ・オーストラリア)
- ◎にがりをほどよく残したしっとりとしたお塩で
食材に付着しやすい!

塩粒が粗いのでゆっくりと溶ける

商品規格	500 g × 20	1kg × 10
------	------------	----------

こだわりたいあなたに！

「赤穂の天塩」



🔍 粒径拡大写真

- ◎天日塩使用(オーストラリア)
- ◎にがりを含み、梅干しのカビ・果肉の破れ防止に
役立ちます。

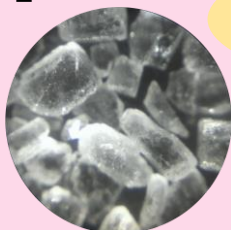
不定形の結晶で食材に付着しやすい

商品規格	1kg × 15
------	----------

まろやかな味わい！

きらめき

「波の煌 シリーズ」



🔍 粒径拡大写真

- ◎天日塩(オーストラリア)
- ◎太陽と風で結晶化した塩を、
日本の工場できれいに調整しました!



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)	290g × 10
------	-----------	-----------