

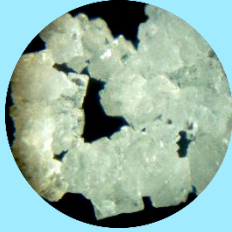


24 夏野菜用のお塩 ご案内



一番人気！

「瀬戸のあらじお」



粒径拡大写真

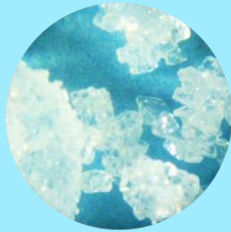
- ◎ひとつひとつの粒が大きい
- ◎スプーン一杯分のグラム数が
普通のお塩の約半分！

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

沖縄で長く愛されてきたお塩

「シママース」



粒径拡大写真

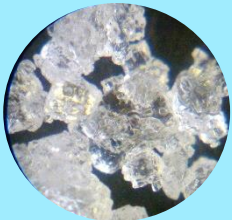
- ◎天日塩使用(メキシコ・オーストラリア)
- ◎塩なれがよく、漬物にもおすすめです。
さらさらのやきしおタイプもございます。

じっくり煮詰めた平釜塩

ラインナップ	シママース	シママース やきしお
商品規格	1kg × 15	1kg × 15

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

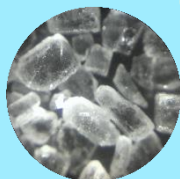
不定形の結晶で食材に付着しやすい

商品規格	650 g × 15
------	------------

さらさらの天日塩なら

きらめき

「波の煌」



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、
日本の工場ですっきりしました！



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

クラフト10kg

波の煌
S精粒290g