

家庭料理用

なみ

きらめき

波の焔

天日塩



浜松塩業株式会社

小売用

素材の風味を生かす、やさしい塩味

# SHARKBAY SALT

シャークベイ・ソルト

## ■家庭用のニーズに合わせたサイズ



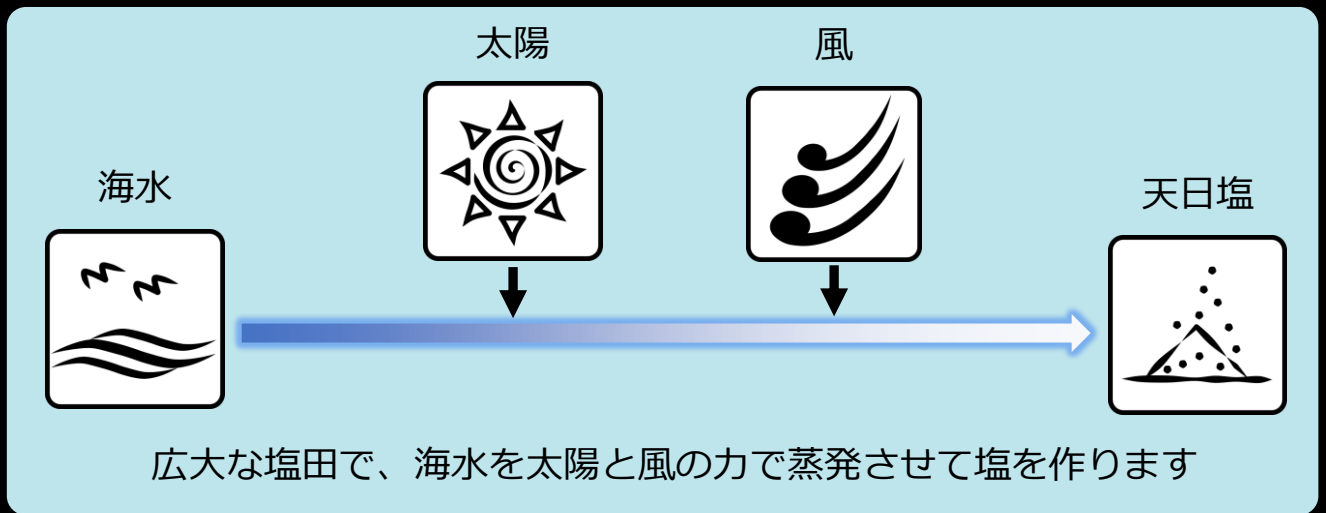
チャック付き平袋

少子高齢化、少量化ニーズに合わせた平袋で容量480g。

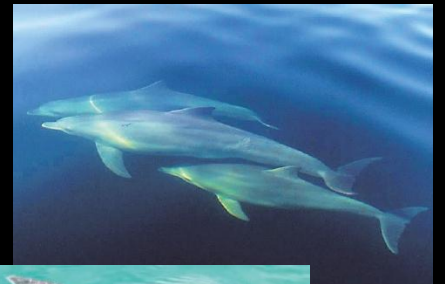
太陽の熱と風ので育まれた天日塩「波の焔」第3弾「SHARKBAY SALT480g」

## ■ エネルギー問題にも配慮した付加価値

天日塩は太陽と風之力で結晶化するため、CO<sub>2</sub>の排出が少なく、環境に配慮した『省エネルギー』な塩と考えられています。



## ■ シャークベイ塩田の「天日塩」



世界自然遺産にも指定されているオーストラリア西海岸シャークベイ塩田で2～3年の長い時間をかけてゆっくり育まれた天日塩を採用。

## ■日本の工場(赤穂)で品質を整える

「波の焔 SHARKBAY SALT480g」は、オーストラリアシャークベイ塩田の天日塩を、塩づくりで有名な赤穂の工場最終加工と品質チェックをおこない、使いやすさを追求、サラサラタイプに仕上げました。



■業務用(紙袋)10kg、家庭料理用の(アルミスタンドパック)290g もあります。



波の焔 10kg紙袋



波の焔 S精粒 290g