

家庭料理用

なみ きらめき

波の煌

新発売

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

世界遺産シャーク湾内にある  
シャークベイ塩田の天日塩使用

480g

内容量	480g/個
ケース 入数	12個
卸価格/ ケース	170円 (税別)
参考小売 価格/個	270円 (税込)



天日塩



商品説明ページへ

浜松塩業株式会社

## こだわりのポイント

### ■ 将来のニーズに合わせた家庭料理用480g

現在、日本の家庭用塩市場において、イオン交換膜塩、天日塩原料塩の平袋1kgタイプが主流であり、天日塩は、食用としてあまり知られていない塩です。また、今後の少子高齢化、塩の少量化ニーズ等に合わせた容量480gにしました。この他にも、波の煌シリーズは使用用途に応じて『家庭料理用290g』、『業務用10kg』のご用意もあります。



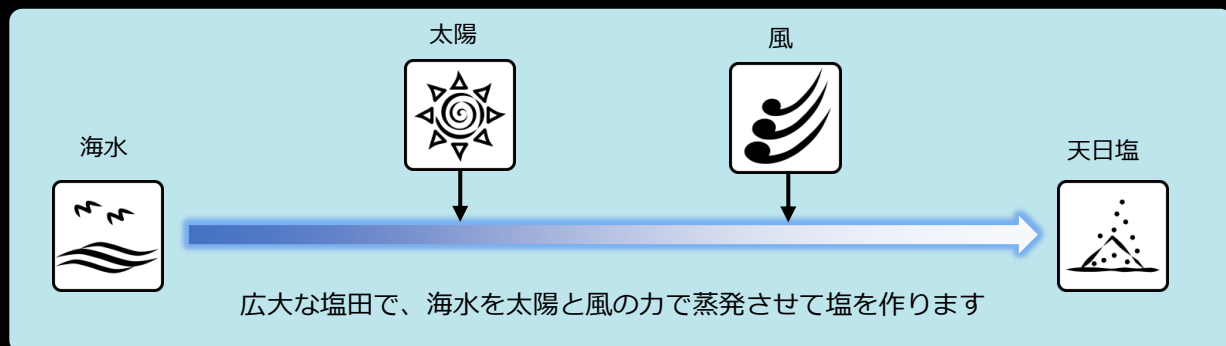
家庭料理用290g

家庭料理用480g

業務用10kg

### ■ エネルギー問題にも対応した商品としての付加価値

現在、日本の家庭用塩市場において、食用としての天日塩はまだまだ認知度が低く普及していない現状です。食用天日塩の中でもシャークベイ塩田の天日塩の商品は少ないため、他商品との差別化ができます。また、地球温暖化、カーボンフリーを含めた環境、エネルギー問題にも対応した商品としてこれらの問題を解決すべく、メーカーと塩卸売業者のアイデアにより生まれた家庭用食用天日塩としてリーダーシップを狙える商品です。



## 波の煌の特徴

### ■ 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しました。

### ■ 日本の工場（赤穂）で品質を整える

オーストラリアの塩田から運んだ天日塩を、塩づくりで有名な赤穂の工場最終加工、品質チェックをおこなっています。

### ■ 粒が大きめ、さらさら仕上げ

食材に直接ふりかけてもOK、マイルドな塩味を楽しめます。

