

色んな料理に使いやすい
ふりかけやすいサラサラ仕上げ
瀬戸内海水の塩



Saganosho-an

嵯峨野匠庵 あら塩 ふり塩 125g

こだわり ①

昔ながらの製法 **平釜炊き**



平釜(開放釜)はフライパン状の平鍋を大きくした形の釜。小さな結晶が不揃いに団子状になった凝集晶をつくり、溶けやすく柔らかで食材とのなじみがよく、昔風の塩作りとして利用されている。



あら塩 ふり塩

こだわり ② \ 卓上用にも使えます /

ふりかけやすい、サラサラ仕上げ

瀬戸内の海水からできた国産海塩を平釜で炊き上げた「嵯峨野匠庵あら塩」を真空乾燥し、サラサラに仕上げました。材料に溶けやすく、手早くお料理に役立ちます。ふりかけるタイプなので、料理の最後に味を整えたり、卓上用に使ったりと、お手軽にご使用頂けます。

おにぎりや枝豆、フライドポテトなど、
ふりかけるだけで 簡単・使いやすい♪



商品CD	62513	原材料	海水(瀬戸内)	
内容量	125g		アレルギー	なし
賞味期間	-	栄養成分表示 (100g 当たり)		エネルギー
小売価格	470円(税抜)		たんぱく質	0g
商品サイズ	幅48×奥行48×高さ105(mm)		脂質	0g
商品重量	145g		炭水化物	0g
ケース入数	10×4		食塩相当量	99.9g
JAN	4533548010027		この表示値は、目安です。	