

淡雪のように溶けやすい  
料理に馴染む雪片状仕上げ  
瀬戸内海水使用



Sagano-sho-an

# 嵯峨野匠庵 あら塩 750g

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。

料理に馴染みやすい♪

こだわり ②

雪片状の大きな結晶

淡雪のような雪片状(フレイク塩)の大きな結晶に育てました。一般の約2倍の大きさの結晶のお塩です。雪片状の薄い結晶のため溶けやすく、手早くお料理に役立ちます。ふっくらとした結晶の味わいのある塩分が、梅干し、白菜等の漬物や各種お料理の味を引き立てます。



あら塩

使い方は様々!



胡瓜や白菜などのお漬物



塩レモン



塩釜焼用や



梅干し作りにも!

商品CD	62512	原材料	海水(瀬戸内)	
内容量	750g			
賞味期間	-	アレルギー	なし	
小売価格	300円(税抜)			
商品サイズ	幅165×奥行30×高さ215(mm)	栄養成分表示 (100g当たり)	エネルギー	0kcal
商品重量	765g		たんぱく質	0g
ケース入数	12		脂質	0g
JAN	4533548010010		炭水化物	0g
			食塩相当量	92.6g

この表示値は、目安です。