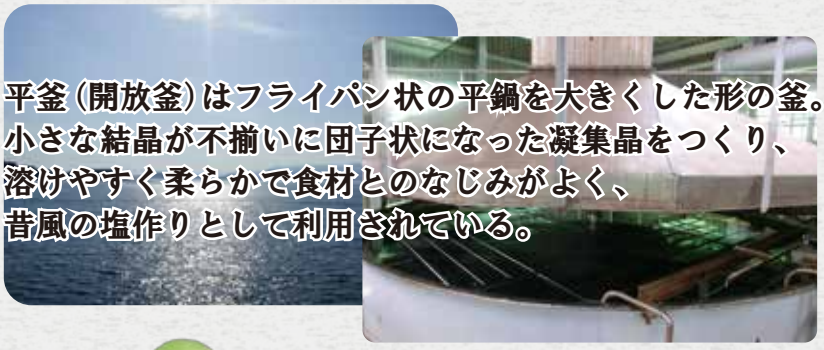
嵯峨野匠庵

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

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。

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。

あら塩 ふり塩

使い方は様々！

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		
賞味期間	－	アレルゲン	なし
小売価格	470円（税抜）		
商品サイズ	幅48×奥行48× 高さ105（mm）	栄養成分表示（100g当たり）	エネルギー 0kcal
商品重量	145ｇ		たんぱく質 0 g
ケース入数	10×4		脂質 0 g
ＪＡＮ	4533548010027		炭水化物 0 g
			食塩相当量 99.9 g

この表示値は、目安です。

嵯峨野匠庵