

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。

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



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 C D	62513	原材料	海水（瀬戸内）	
内容量	125 g			
賞味期間	－	アレルギー	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	145 g		たんぱく質	0 g
ケース入数	10×4		脂 質	0 g
J A N	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。	