

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（フレーク塩）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	750 g		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	300 円（税抜）		たんぱく質	0 g
商品サイズ	幅 165 × 奥行 30 × 高さ 215 (mm)		脂 質	0 g
商品重量	765 g		炭水化物	0 g
ケース入数	12		食塩相当量	92.6 g
JAN	4533548010010	この表示値は、目安です。		