



鳴門  

あらしお

1kg

- 国産塩 100%
- ゆっくり溶ける 大粒
- どんな料理にもよくあう

ゆっくり溶けて素材の旨味を引き出す

鳴門あらしおは、丹念に時間をかけて結晶を大きくした大粒のお塩です。大粒のお塩はゆっくりと溶けて素材に浸透し、旨味を引き出します。天ぷら、焼き魚、漬物、おにぎりなど、食材を問わず様々なお料理にお使いください。

漬物に



焼き魚に



おにぎりに



天ぷらに



お料理の目安

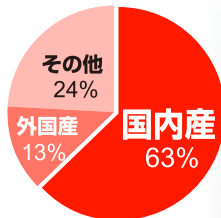
- 浅漬け (白菜、野沢菜 1kg) 40g
- 一夜漬け (大根、なす 1kg) 20g
- 魚の塩焼き (4尾 600g) 大さじ 1杯
- 梅干し (1kg) 180g
- パスタ (ゆで汁 4L) 大さじ 2杯
- 塩こうじ (こうじ 200g) 80g

鳴門の海水 100% 使用

古くから塩づくりが行われてきた鳴門。自然に恵まれた美しい鳴門の海水を原料として、大粒のあらしおになるように丁寧に仕上げました。安心してお使いいただける、100%国内産のお塩です。

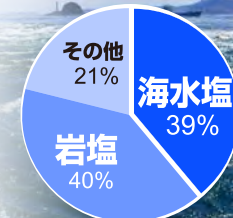
原産地 国内産

安心の国内産塩。瀬戸内産の塩を使用。



塩の種類 海水塩

日本人になじみの深い海水塩です。



塩ナビ .com の消費者アンケートで支持された国内産、海水塩を使用しています。(鳴門の海水使用)

■ 製品仕様

名称	塩
原材料名	海水(鳴門)
内容量	1kg
販売者	東京ソルト株式会社 東京都中央区八丁堀2-21-2 コア京橋ビル7階
製造者	鳴門塩業株式会社 徳島県鳴門市撫養町黒崎字松島53番地

■ 製造方法

原材料名	海水(100%鳴門)		
工程	イオン膜、立釜		
栄養成分表示(100g当たり)			
エネルギー	0kcal	ナトリウム	38.6g
たんぱく質	0g	カルシウム	51mg
脂質	0g	マグネシウム	60mg
炭水化物	0g	カリウム	146mg
食塩相当量	98.1g		

公正マーク取得商品です



公正マークは食用塩公正競争規約に基づく正しい表示をしていることを認めたマークです。

商品名	包装	内容量	1個サイズ	メーカー希望小売価格
鳴門あらしお	袋	1000g	高さ250mm×幅160mm×奥行30mm	¥200(税抜)
荷姿		ケースサイズ		ケース重量
1ケース10個入		高さ309mm×幅245mm×奥行183mm		10,740g
JANコード	4560148180133		GTINコード	14560148180130



ベストサプライヤーを目指す
東京ソルト株式会社

〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-21-2-7F
TEL03-5542-3774 FAX03-5542-2283
東京ソルトホームページ www.tokyosalt.co.jp

お塩のコミュニティサイト



http://www.shio-navi.com