

《秋田県 男鹿半島の沖合いで海水を採取》

黒い塩 青さ塩 桜塩



経済産業大臣賞受賞



男鹿半島の塩



藻塩



桜塩



黒い塩



青さ塩



昆布塩

純国産天然海塩 天然素材のみを使用！

種類	説明	重量	包装	価格	注文
男鹿半島の塩	男鹿沖のきれいでミネラル豊富な海水を、平釜でじっくり煮詰める「蒸散方式」で沸騰させずに長い時間をかけて作りました。	40g	スタンドパック	150円	
		1kg	ポリ袋入り	1,300円	
		1kg x 10	ポリ袋入り	11,300円	
黒い塩	「男鹿半島の塩」を孟宗竹に詰め、炭焼き窯でさらにじっくり焼いて作られます。温泉卵のようなイオウの香りがします。	40g	瓶入り	360円	
		200g	ポリ袋入り	1,400円	
		500g	ポリ袋入り	3,200円	
		1kg	ポリ袋入り	6,200円	
藻塩	海藻(ホンダワラ)のエキスを絡ませて仕上げた、まろやかな藻塩です。	40g	スタンドパック	150円	
		1kg	ポリ袋入り	1,980円	
青さ塩	青さ粉末を絡み合わせた風味豊かな食塩です。	40g	スタンドパック	150円	
		1kg	ポリ袋入り	1,980円	
男鹿半島 昆布塩	昆布粉末を組み合わせた風味豊かな食塩です。	40g	スタンドパック	150円	
		1kg	ポリ袋入り	1,980円	
男鹿半島の塩 桜	ほのかな桜葉の香りを付けた、桜色がきれいな桜塩。	80g	スタンドパック	300円	
		1kg	ポリ袋入り	1,980円	

この価格に送料と消費税は、含まれておりません。

男鹿半島沖は潮の流れが速く海水がきれいな上、大きな川が流れていないので塩分濃度が高く、また生活排水などの不純物も少ない塩作りに適した海域です。

自社開発の絡み合わせ平釜を使用し、長時間かけて煮詰めて仕上げます。

お問い合わせ先
株式会社 日本産直市場
TEL 03-5850-6442
FAX 050-3488-3460