

素材の旨味をひきだす

国産塩100%

だからうま塩



歴史と伝統 400年の塩メーカーだからこそできた自信のお塩。鳴門の海水から炊きあげ、素材の旨味をひきだす、しっとり感のある塩です。

■ だからうま塩栄養成分表

栄養成分表示 (100gあたり)	だから うま塩	弊社 商品A	弊社 商品B
エネルギー (kcal)	0	0	0
たんぱく質 (g)	0	0	0
脂 質 (g)	0	0	0
炭水化物 (g)	0	0	0
ナトリウム (g)	34.2	38.4	37.9
カルシウム (mg)	177	51	80
マグネシウム (mg)	230	72	140
カリウム (mg)	4105	160	180

※弊社商品内



塩の専門サイト『塩なび.com』での消費者アンケートの結果より支持を受けたタイプのお塩です。



天ぷらに



漬け物に



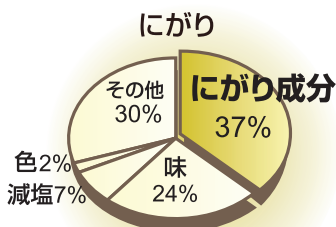
焼き魚に



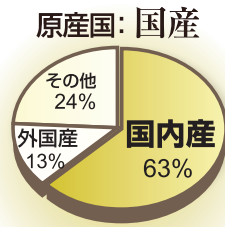
おにぎりに

いろいろな料理にお使いください。

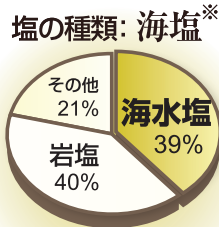
- 魚の塩焼き(4尾 600g) … 大さじ1杯
- 一夜漬け(大根、なす 1kg) …… 20g
- 浅漬け(白菜、野沢菜 1kg) …… 40g
- 梅干し(1kg) …… 180g
- パスタ(ゆで汁 4L) …… 大さじ2杯



にがり成分豊富で旨味のあるお塩



安心の国内産塩。鳴門の海水を使用



日本人なじみの深い海水塩

※日本国内では岩塩はとれないため、国内産であることを優先し、海水塩を選びました。

■ 製品仕様

名 称	塩
原材料名	海水(鳴門)
内 容 量	360g
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(鳴門)
工 程	イオン膜、立釜

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
だからうま塩	袋	360g	高さ19cm×幅16cm×奥行2cm	¥450(税抜)
荷姿			ケースサイズ	ケース重量
1ケース10個入2合わせ		高さ10cm×幅24.6cm×奥行25.6cm		3,870g
JANコード	4560148180089		GTINコード	14560148180086



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