

大和の藻塩 さらり



大和の塩の
藻塩タイプ

卓上タイプ

海藻の旨みで料理を
更においしく!!

海藻二段漬込み、国産の海藻を使用したお塩で、

**凝縮された旨みが
料理の味を引き立てます!**

- サラサラとした使いやすい卓上タイプの国産塩です!
- 毎日使って頂きたいお塩なので、食卓を彩るようなデザインにしました。

藻塩づくりとは

諸説ありますが、古くから伝わる製法で、ホンダワラなどの海藻を海水の濃縮工程に使用して作られるお塩です。



お塩のコミュニティサイト
(塩なび.com) から生まれた
大和の塩の使いやすさに
藻塩の旨味をプラス



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。

■ 製品仕様

名称：食塩／原材料名：海塩、海藻抽出物／二酸化ケイ素 内容量：120g
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：マルニ株式会社 大阪府八尾市若林町2丁目4番地

■ 製造方法

原材料名 海塩(瀬戸内、イオン膜・立笠)、海藻抽出物／二酸化ケイ素
工 程 混合、乾燥、混合

商品名	包装	内容量	1個サイズ	メーカー希望小売価格
大和の藻塩 さらり	プラスチックボトル	120g	高さ100mm×幅50mm×奥行50mm	¥300
	荷姿		ケースサイズ	ケース重量
	1ケース48個入(6×8)		高さ221mm×幅219mm×奥行317mm	7,500g
JANコード	4 560148180188		GTINコード	14560148 180185



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 コア京橋ビル7階
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