

塩なび

東京ソルト業務用ブランド



塩のマエストロ  
大江戸塩問屋  
八丁堀

# 瀬戸内海の塩

## 白塩ワイド 25kg

並塩の  
4倍のにがり  
を含んだ  
旨い塩



瀬戸内海の海水だけを原料にしたこだわりの業務用塩です。

古くから塩づくりが受け継がれてきた、恵み豊かな瀬戸内海の海水を丁寧に精製して作り上げたお塩です。業務用のお料理に適した味に仕上げておりますので、レストランや居酒屋など食品・外食産業でのご使用をおすすめします。

### スープ・タレなどに適した、にがりを多く含んだ塩

瀬戸内海の海水を原料にした、並塩と比べて約4倍のにがり分を含んだお塩です。にがりの雑味が入ることで味に深みができます。しっとりとした手ざわりは、にがりを含んだ証拠。スープやタレ、つけ塩など塩の味を直接感じるメニューにオススメです。

※並塩との比較は日本食品標準成分表より引用

香川県産

国産塩

にがり約4倍



しっとり  
タイプ



ラーメンや炒飯など  
中華料理に



パスタなど  
イタリア料理に



天ぷらや魚料理など  
和食に



その他様々な  
お料理に

#### 【ご試食用サンプル】

店舗様・会社様で「瀬戸内海の塩」に興味のある方は、ご試食用のサンプルをご用意致します。



### 東京ソルトの業務用ブランド「大江戸塩問屋」について

日本には産地・生産方法など300種類以上の塩が存在します。東京ソルトは、その多くの塩の中から『安心・安全の品質』『美味しさ』を持ち、『お客様から選ばれる』お塩にこだわって、貴店の個性を引き出すメニュー・レシピ作りをサポートします。



#### ■ 製品仕様

名称	食塩
原材料名	海水
内容量	25kg

栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	食塩相当量
たんぱく質	カルシウム 150mg
脂質	マグネシウム 160mg
炭水化物	カリウム 210mg

#### 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。



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

