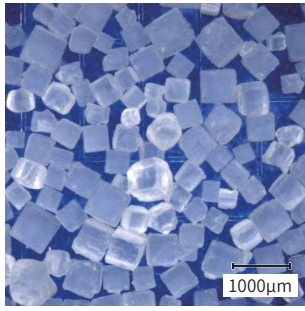


## 活きた潮水 鳴門の塩



粒径拡大写真

### 粒の形状



立方体

### 粒の大きさ

200μm  
以下

500μm  
以下

500μm  
以上

### 口あたり

はっきり ふつう まろやか

### にがりの量

少	0.01 以下	0.03 以下	0.07 以下	0.5 以下	0.5 以上	多
Mg濃度(%)						

容量

260g

特徴と用途

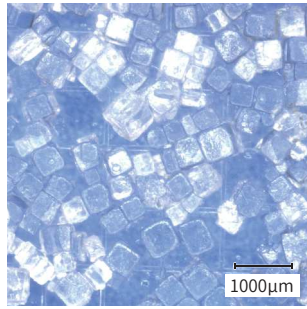
家庭用料理全般

鳴門の海水を原料として作られた、スタンダードタイプの食卓塩です。炭酸マグネシウムを添加し、マグネシウムの量を増やしています。

家庭料理全般、調理の隠し味に最適です。サラダをいっそうおいしくします。

# 家庭用商品 未乾燥塩（ウェットタイプ）

## 阿波の国 なるこの塩



粒径拡大写真

### 粒の形状



立方体

### 粒の大きさ

200µm  
以下

500µm  
以下

500µm  
以上

### 口あたり

はっきり ふつう **まろやか**

### にがりの量

少	0.01 以下	0.03 以下	0.07 以下	0.5 以下	0.5 以上	多
Mg濃度(%)						

容量

1kg, 700g

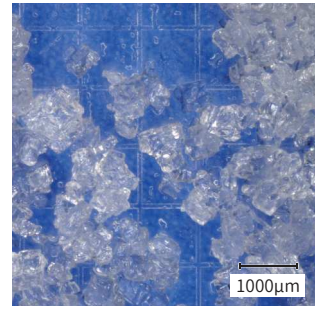
特徴と用途

家庭用料理全般

ほど良くにがり分を残し、使い勝手を考えたお塩です。素材の持ち味を引き出し、漬物や煮物などに適している他、食品全般、あらゆる用途にご利用いただけます。

国産100%のお塩です。

## 鳴門塩田物語



粒径拡大写真

### 粒の形状



不定形

### 粒の大きさ

200µm  
以下

500µm  
以下

500µm  
以上

### 口あたり

はっきり ふつう **まろやか**

### にがりの量

少	0.01 以下	0.03 以下	0.07 以下	0.5 以下	0.5 以上	多
Mg濃度(%)						

容量

500g, 150g

特徴と用途

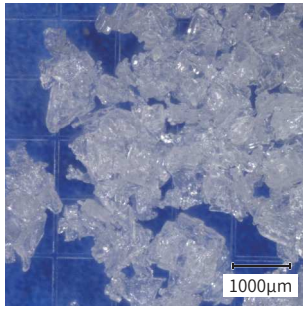
家庭用料理全般

鳴門の海水を原料とし、独自の製法で作った不定形の結晶をした製品です。口あたりがまろやかでソフトな味わいがお楽しみいただけます。

食品に直接振り掛けてご使用になることをお勧めいたします。焼き魚やおにぎりなどに最適です。あらゆる食材にご使用いただけます。

# 家庭用商品 未乾燥塩（ウェットタイプ）

## 鳴門のあらじお



粒径拡大写真

### 粒の形状



不定形

### 粒の大きさ

200µm  
以下

500µm  
以下

500µm  
以上

### 口あたり

はっきり ふつう **まろやか**

### にがりの量

少	0.01 以下	0.03 以下	0.07 以下	0.5 以下	0.5 以上	多
Mg濃度(%)						

容量

600g, 1kg

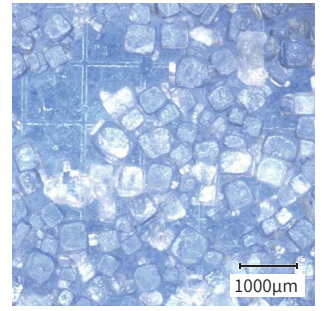
特徴と用途

家庭用料理全般

良質な輸入天日塩（メキシコ原産）を原料とし独自の製法で塩辛さを抑え、まろやかな旨みを引き出します。

不定形の結晶で、食品に付着しやすく、溶けやすい性質を持っています。

## 阿波 鳴門のうず塩



粒径拡大写真

### 粒の形状



立方体

### 粒の大きさ

200µm  
以下

500µm  
以下

500µm  
以上

### 口あたり

はっきり ふつう **まろやか**

### にがりの量

少	0.01 以下	0.03 以下	0.07 以下	0.5 以下	0.5 以上	多
Mg濃度(%)						

容量

600g

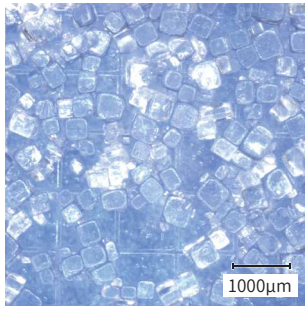
特徴と用途

家庭用料理全般

きれいな鳴門の海水を原料とし、丹精を込めて仕上げたお塩です。

素材の風味、うま味や香りを引き立たせ、調和のとれたおいしさを作り出します。

## しっとり塩



粒径拡大写真

### 粒の形状



立方体

### 粒の大きさ

200μm  
以下

500μm  
以下

500μm  
以上

### 口あたり

はっきり ふつう **まろやか**

### にがりの量

少	0.01 以下	0.03 以下	0.07 以下	<b>0.5 以下</b>	0.5 以上	多
Mg濃度(%)						

容量

600g

特徴と用途

家庭用料理全般

豪快なうず潮で知られる鳴門の海水を原料にナトリウムとカリウムのバランスを考えたお塩です。

煮物、焼き魚、おにぎりなど、あらゆる料理にご使用いただけます。