

白松の塩 小袋 商品のご案内〈輸入塩〉

白松の小袋塩商品は、どれもこだわりのあるお塩です。

お弁当・惣菜・豆腐・食肉半製品・鮮魚・精肉・青果等への添付調味料として最適です。

岩 塩

商品名：ローレーヌ岩塩 〈Sel de Lorraine〉

原 料：フランス ローレーヌ地方 岩塩 @希望小売価格(税抜)
内容量：1g ケース：3000袋入り(100個×30ピース) オープン価格



フランスローレーヌ地方の塩博物館



焼肉、串焼き、焼鳥、鉄板焼き、バーベキュー、卵料理、パスタ料理にお薦めです。

フランス北東部に位置するローレーヌ地方は、フランスでの岩塩の産地として知られています。「ローレーヌ岩塩」は、フランス ローレーヌ地方の地下200mにある天然の岩塩層に水を注入し、溶かしてできた濃い塩水を煮詰めて作られました。すっきりした旨味のある塩です。フランスの国旗をイメージしたデザインを使用しています。(溶解法岩塩)

商品名：ヒマラヤピンク岩塩 〈Himalaya Pink Rock Salt〉

原 料：パキスタン 岩塩 @希望小売価格(税抜)
内容量：1g ケース：3000袋入り(100個×30ピース) オープン価格



ヒマラヤ山脈での岩塩切り出し



肉料理、鉄板焼、バーベキュー、卵料理、炒め物 / 野菜、とんかつ、天ぷら等の付け塩にお薦めです。

ヒマラヤ山脈では、太古の海が地殻変動により閉じ込められ、永年の間に干し上がって、岩塩として結晶化されました。岩塩鉱の中では、丁寧に岩塩の採掘が行われ、取り出された岩塩の塊は、その後細かく砕かれ、サラサラのヒマラヤピンク岩塩が出来上がります。まろやかな塩味なので、どんな料理にもお使い頂けます。(採掘法岩塩)

商品名：ピンクロックソルト 〈Pink Rock Salt〉

原 料：パキスタン 岩塩 @希望小売価格(税抜)
内容量
1g ケース：3000袋入り(100個×30ピース) オープン価格
2g ケース：3000袋入り(1500個×2ピース) オープン価格



肉料理、鉄板焼、バーベキュー、卵料理、炒め物にお薦めです。

パキスタンでは、太古の海が地殻変動により閉じ込められ、永年の間に干し上がって、岩塩として結晶化されました。岩塩鉱の中では、丁寧に岩塩の採掘が行われ、取り出された岩塩の塊は、その後細かく砕かれ、サラサラのピンクロックソルトが出来上がります。まろやかな塩味なので、どんな料理にもお使い頂けます。(採掘法岩塩)

海 塩(天日塩)

商品名：イタリアの天日塩(粗塩/細粒)

原 料：イタリア アドリア海 海水 @希望小売価格(税抜)
内容量：5g ケース：1500袋入り オープン価格



イタリアの塩田風景



イタリア料理、パスタ茹で塩、焼鳥にお薦めです。

イタリアのプリア州では、ローマ時代より伝統的な塩田製法により、塩作りが行われてきました。ここでは、イタリアのアドリア海の海水を塩田に引き込み、約6ヶ月かけ太陽と風の力のみで、塩を結晶化しています。5mmから10mm程度まで大きくなった大粒の結晶塩は、塩田から収穫され、さらに長期間天日干しされ、美味しい塩へと「塩をからす」作業が行われます。天日干し後、大粒塩を粉碎・乾燥させ、みごとな粗塩タイプの粒子の塩が出来上がります。

株式会社 **白松** <http://www.hakumatsu.co.jp>

東京都港区赤坂7-7-13 TEL 03-5570-4545 FAX 03-5570-2226

浜御塩工房竹敷 / 長崎県対馬市美津島町竹敷4-133 浜御塩工房久須保 / 長崎県対馬市美津島町久須保550-13