

塩 小袋スティック シリーズ

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。



2013年3月1日 新発売

ロレーヌ岩塩 1g <フランス産溶解法岩塩>

3000袋入り (100×30) / ケース、
個装寸法 (mm) : 縦20×横65×厚5

★焼肉、串焼き、鉄板焼き、バーベキュー、卵料理、パスタ料理

「ロレーヌ岩塩」は、フランス ロレーヌ地方の地下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。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。

ヒマラヤピンク岩塩 1g <ヒマラヤ採掘法岩塩>

3000袋入り (100×30) / ケース
個装寸法 (mm) : 縦20×横65×厚5

★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

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。



2013年3月1日 新発売



長崎の花藻塩 1g <長崎の藻塩 (浸漬混合法)>

3000袋入り (100×30) / ケース
個装寸法 (mm) : 縦20×横65×厚5

★天麩羅、とんかつ、串カツ、刺身、寿司、豆腐、焼肉、ステーキ等の付け塩
串焼き、焼鳥、バーベキューの味付け (調理塩)

「長崎の花藻塩」は、長崎県の海水を100%使用した「海塩」と海藻二段漬込みによる「海藻抽出物 (国産)」を、長崎県対馬の地にて藻塩に仕上げています。



2013年3月1日 新発売

贅沢な海藻抽出物 (海藻二段漬込み)



海藻浸漬 (1回目)



海藻浸漬 (2回目)

問合せ先：株式会社 白松
☎：03-5570-4545
<http://www.hakumatsu.co.jp>