



長崎県対馬産



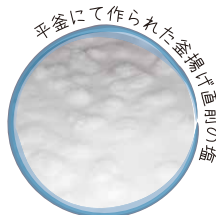
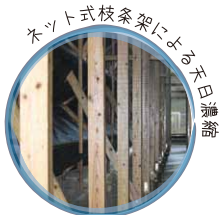
■国指定の天然記念物であるツシマヤマネコは、対馬にのみ生息する野生のネコ科哺乳類で、約10万年前に当時陸続きだった大陸から渡ってきたベンガルヤマネコの亜種とされています。(対馬市ホームページより引用)

■商品パッケージのイラストは、オール対馬を表現しました。ツシマヤマネコ、「海彦」、「山彦」、「豊玉姫」、どんこ(しいたけ)、日本ミツバチ、そばの花、魚などが登場しています！

つしま やまねこ



「つしまやまねこ お塩&焼塩」は、長崎県対馬で塩職人が作る、海水平釜炊きの美味しい旨々のお塩！
つしまやまねこシリーズの商品は、壱岐対馬国定公園に認定された長崎県対馬の海岸で取水された清麗なる海水を原料として、塩職人が伝統的な平釜製法で煮詰めて作ったこだわりのお塩です。ぜひお試しください。(環境に優しいバイオマスチップボイラーを使用しています。)



柔らかでふわふわ、旨々!! つしまやまねこ お塩

原料：海水(長崎県対馬)
内容量 240g ¥370
@希望小売価格(税抜)
40入り(5個×8ピース)

旨みのあるやさしい味のお塩。ふわふわの食感が特徴です。水にも溶けやすく、食品素材の旨みを引き立てるお塩です。あらゆる料理にご使用いただけます。おにぎり、焼魚、煮物、漬物、炒め物、天ぷら、塩水加工などにもお薦めです。



焼けてさくさく、旨々!! つしまやまねこ 焼塩

原料：海水(長崎県対馬)
内容量 190g ¥370
@希望小売価格(税抜)
40入り(5個×8ピース)

上記製造工程後、さらに丁寧に焼き上げた、こだわりの焼塩です。旨みのあるやさしい塩味で、サクサクの食感が特徴です。使いやすいサラサラタイプの塩に仕上げました。和食を中心に、すべての料理にご使用いただけます。天ぷら、おにぎり、ステーキ、焼き鳥、炒め物、ゆで卵、サラダなどにもお薦めです。



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