

LOT89039



対馬海峡の海水に国産の天日干した海藻を漬込み、対馬の森から出る間伐材をバイオマスチップボイラーで燃焼させ、塩職人が平釜で丁寧に煮詰めてできた藻塩です。森林の間伐材を使用することで森が整備され、豊富な土壌養分が海に流れ、魚や海藻を守る自然な循環作用が保たれます。環境や人にやさしい社会への貢献を目指す「浜御塩えこそると藻塩」は、薄茶色をした、まろやかな旨みのあるサラサラの藻塩に仕上がりました。あらゆるお料理にご使用ください。

名称	食塩
原材料名	海水(長崎県)、海藻
内容量	120g
製造者	株式会社 白松 東京都港区赤坂7-7-13
製造所	株式会社 白松 長崎県対馬市美津島町 竹敷深浦4-133

栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	8 kcal
たんぱく質	0 g
脂質	0 g
炭水化物	1.9 g
食塩相当量	89.0 g
カルシウム	475 mg
マグネシウム	481 mg
カリウム	166 mg
ヨウ素	110 μg

製造方法
 原材料名:海水(長崎県対馬)、海藻
 工程:逆浸透膜、浸漬、平釜、焼成

推定値：製法上成分値にはばらつきが生じることがあります。

お問い合わせ:TEL.03-5570-4545
 ホームページ:<http://www.hakumatsu.co.jp>



PEPA

