



カンホアの塩

【石臼挽き】

海水から塩の結晶まですべて天日干し。南国ベトナム・カンホアにある「カンホアの塩」専用の塩田で作られている天日海塩です。その製法は、海水の成分を“全体的に”取り込みながら味を作る「カンホアの塩」ならではの。海のような深く豊かな味わいが特徴です。

この【石臼挽き】は、大粒の天日結晶【結晶のまま】を石臼で挽いたもの。【石臼挽き】を高温で焼いた【石窯焼き塩】も含め、3種類ある「カンホアの塩」の中で、最も溶けやすいタイプです。

「カンホアの塩」の詳しいこと、いろいろな塩の違い、「カンホアの塩」を使った塩料理のレシピなど、ウェブサイトをご覧ください ➡ 「カンホアの塩」で検索

www.shio-ya.com

製造方法

原材料名：海水（ベトナム・カンホア）
工 程：天日、粉碎

海水だけを原料に、天日だけで塩を結晶させ、石臼で挽き、それをさらに天日に干しています。

栄養成分表示100gあたり

熱 量	0kcal	食塩相当量	85.82g
たんぱく質	0g	マグネシウム	780mg
脂 質	0g	カルシウム	620mg
炭水化物	0g	カリウム	250mg

サンプル分析による推定値

「カンホアの塩」は、ベトナム・カンホアにある専用の天日塩田にて、現地生産者と私たち日本の（有）カンホアの塩が共同で作っている天日海塩です。ベトナム・カンホアで一般的に作られている天日海塩とは異なります。

名 称：食塩	原材料名：海 水
内容量：500g	原産国名：ベトナム
輸入者：有限会社 カンホアの塩	
東京都福生市武蔵野台1-19-7	

