

天

昔ながらの塩田で伝統的製塩法で作られた 天日塩を高温焼成しました。

黄海に面した島々にある韓国の塩田は、昔から豊かな自然環境に恵まれ、古来から守り続けてきた製法で塩を作っています。干満の差を利用した塩田で徐々に塩分濃度を高め、自然の力だけで結晶させる伝統的製塩法。この製塩法で作られた天日塩を再度焼成して生まれたのが、キハワーツルトです。うま味を引き出す調味料としてはもちろん、さまざまな使い方をお楽しみください。

ひと盛りで グリの味に変わります！

- お米を炊くときに小さじ一握ほど入れてください。ツツツとした美味しいご飯が仕上がります。おにぎりにも、ぜひお試しください。美味しさが倍立ちます。
- 味噌・スープ・漬物肉や焼き魚、天ぷらにもあわせて、仕上がりが変わります。
- 生卵やオムレツ・パネングにもひと盛り、風味が引き立ちます。

いろいろな使い方を お試しください！

- キハワーツルトを水に溶かして、味噌や肉、魚などを漬けてみてください。
- 自家製の梅干しや手作り味噌にもお使いください。
- 野菜や果物を煮けて、食品保存用の調味料に入れて冷蔵庫で保存してみてください。
- 惣菜の盛り皿にもよっつぽりしてみてください。ガーゼニップや家庭菜園の土にもどうぞ。

栄養成分表示(100gあたり)	
熱量	0kcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
食塩相当量	92.2g
カルシウム	176mg
マグネシウム	1,270mg
カリウム	301mg
鉄	12.8mg
銅	0.09mg
マンガン	0.38mg

*表示上の1つは約1握りです。表示値は目安です。
 試験機関名 財団法人日本食品分析センター
 試験日 平成27年5月14日
 試験品検定番号 第1504280001-0301号



ご注意
 ● キハワーツルトは天然由来の成分で作られており、塩分の含有量は高いため、ご使用の際は適量を守ってください。
 ● アレルギーのため、おにぎりに使うと、アレルギー反応を起こす場合があります。おにぎりにもお楽しみください。
 ● 乾燥した状態でも、おにぎりに使うと、アレルギー反応を起こす場合があります。
 ● 産地に由来する成分のため、産地が異なる場合は、アレルギー反応を起こす場合があります。
 ● 産地に由来する成分のため、産地が異なる場合は、アレルギー反応を起こす場合があります。

キハワーツルト
 名 産 塩
 原材料名 海水(韓国)
 内 容 量 250g
 原産国名 韓国
 輸入者 キハワーツ株式会社
 東京都目黒区中目黒2-27
 TEL 0120-18-4035
 http://www.kihawarts.co.jp

製造方法
 原材料名: 海水(韓国)
 工 程: 天日・高温焼成

2UTH01