

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。**

干涸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高温焼成して生まれたのがキパワーソルトです。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。

※注意
おむすびですが温泉卵のような匂いがあるのは、塩田の塩を高温焼成したためで、ご使用後少し時間がたつと消えます。※アレルギー性のため、おにぎりやうどん、フライド(冷凍)食品と交差して、ご腸が赤色に変化する場合がありますが、おしよがらでもお腹痛りません。※お子の犬まで食べない。塩味が濃縮で保存する季節等によって若干異なることがあります。※清潔に注意ください。湿気を帯びた場合は、フライパンでサラサラになるまで炒ってください。

栄養成分表示 (100gあたり)

熱量	0kcal	カルシウム	176mg
たんぱく質	0g	マグネシウム	1270mg
脂質	0g	カリウム	391mg
炭水化物	0g	鉄	12.8mg
食塩相当量	92.2g	銅	0.09mg
		マンガン	0.38mg

*試験値は上げらつきがあるので、表示値は目安です。
試験依頼先 財団法人日本食品分析センター
試験成績書発行年月日 2015年5月14日
試験成績書発行番号 第15044289001-001号

キパワーソルト

名称	塩
原材料名	海水(韓国)
内容量	90g
原産国名	韓国
輸入者	キパワー株式会社 東京都目黒区中目黒5-2-27 ☎ 0120-18-4035

製造方法

原材料名: 海水(韓国)
工程: 天日・高温焼成



4 526380 000035

2U TH 01