

風と光で作った塩 500g

古式天日塩と謳える希少な※フ레이크塩

入浜式塩田(濃縮海水を作る)と天日塩田(塩の結晶化)の2工程で作る旨味と甘味が特徴の細粒のフ레이크塩です

商品コード	100146
JANコード	4560342332260
希望小売価格(税抜)	500円
商品サイズ(mm)DWH	30×170×270
内容量	500g
商品重量	507g
入数	20
ケースサイズ(mm)DWH	420×310×200
ケース重量	10.4kg
賞味期間	設定外



特長、セールスポイント

ベトナムの北中部に位置するグアン省(NGHE AN)では、3月~10月頃の天気の良い日に、風の力と強い太陽の光のみで塩職人たちが塩づくりを行っています。まず、昔ながらの入浜式塩田(日本国内においては、瀬戸内沿岸を中心に江戸時代初期から昭和30年位の約300年続き日本の製塩の主流となりました。)では、塩田に撒いた砂に海水を毛細管現象により付着させ、天日乾燥することにより塩分が付着した砂を作ります。この塩分が付着した砂を集めて沼井に入れ、海水を注ぐことにより海水は濃縮されます。さらに、一日で結晶する分量だけの濃縮海水が、小さく区分された結晶塩田(天日塩田)に浅く(数センチ程度)入れられ、夕方には柔らかな結晶の塩が出来上がります。塩は、石蔵にて保管され、後日、塩の天日干し作業が行われ、旨みと甘みの際立つ古式天日塩が完成します。

※フ레이크塩

表面積が大きいいため見かけの粒が大きい割に早く溶けるとい特徴があります。比表面積が大きいため食品素材にはくっつきやすく、少し変わった使い方ができます。例えば、焼き魚の飾り塩には鱧(ひれ)に付きやすく、仕上がりが美しく見えます。「にがり」分が多くても見かけの粒径が大きくて扱いやすく、焼き魚、おむすびなどには重宝します。卓上塩として使うときは、素材にくっつきやすくサラダ・天ぷら・ステーキなどに最適。溶けるのが速く、素材とのなじみが良いため、味の微調節に適しています。

原材料名

海水

原産国名：ベトナム

アレルギー・コンタミネーション・遺伝子組み換え等

アレルギー(無し)

コンタミネーション(小麦)

保存方法、注意事項

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

※ご注意

塩の結晶は、目視にて夾雑物を除去しておりますが、ごくまれに砂の微粒などが残っている場合があります。必要に応じて取り除いてご使用ください。

製造工程

天日→原料計量→異物検査→箱詰・出荷

栄養成分表示	100gあたり
エネルギー (Kcal)	0
たんぱく質 (g)	0
脂質 (g)	0
炭水化物 (g)	0
食塩相当量 (g)	92.83
マグネシウム (mg)	450
カリウム (mg)	120
カルシウム (mg)	53

包材情報

一括表示情報(表面)

商品名：風と光で作った塩

名称	塩	原材料名	海水	内容量	500g
原産国名	ベトナム				
販売者	株式会社風と光 横浜市神奈川区鶴屋町 2-21-1				

加工所：OFA 合同会社 OFA 行方加工所 茨城県行方市麻生 96-4

製造方法：原材料名：海水(ベトナムグアン省)工程：天日

保管方法：直射日光、高温多湿を避け保管してください。

※本品加工工場では小麦を含む製品を製造しています。



外装：PP,PE

ラベル

栄養成分表示
(100gあたり)

熱量	0 kcal
たんぱく質	0 g
脂質	0 g
炭水化物	0 g
食塩相当量	92.8 g
マグネシウム	450 mg
カリウム	120 mg
カルシウム	53 mg

サンプル分析による推定値