

SEL DE LORRAINE

◆フランス産 ロレーヌ岩塩スタンドパウチ 250g

まろやかで、味わい深いサラサラ岩塩！

フランス北東部に位置するロレーヌ地方は、フランスでの岩塩の産地として知られています。

1856年に岩塩鉱の採掘作業が始められて以来、塩の生産が行われてきました。このロレーヌ岩塩は、天然の岩塩層に水を注入し、溶かしてできた濃い塩水を再度煮つめて作られました。

まろやかで、旨みがあり、サラサラとした「ロレーヌ岩塩スタンドパウチ250g」をぜひお試しください。素材の旨みをぐっと引き立たせます。

＜おすすめ料理＞ 肉料理、魚料理、卵料理、サラダ、炒めもの、パスタ、パン焼き、おにぎり、スープなどの味付けに。



● ロレーヌ岩塩スタンドパウチ 250g

40個入り(5個×8ピース)

希望本体価格(税抜)¥170/袋

個装寸法(mm):103(横)×50(奥行)×178(高さ)

外装寸法(mm):260(横)×180(奥行)×270(高さ)

JANコード:4512039000655

商品発売日:2012年3月1日

●成分分析内容(日本冷凍食品検査協会調べ)

塩化ナトリウム 99.42% ナトリウム 39.11%(塩試験法)

マグネシウム 29mg/kg カルシウム 97mg/kg

カリウム 44mg/kg 乾燥減量 0.03%

●この商品は、(株)白松の100%出資の中国現地法人である白松(連雲港)食品有限公司にて、ロレーヌ岩塩スタンドパウチ250gの検品及びパッケージングが行われています。

輸入者: (株) ^{はくまつ}白松 電話:03-5570-4545 ファックス:03-5570-2226