

国境の島 対馬で作る藻塩（海藻浸漬法）

<浜御塩藻塩 1g 小袋 100袋入り>

使用用途：添付品（業務用）

旨み成分を含む

コンブ科海藻

アラメ・ツルアラメ

使用

浜御塩藻塩 1g

3000袋入り（100袋×30）／ケース

個装寸法（mm）：60×40

ロット番号有

★お薦め料理

天麩羅・から揚げ・とんかつ・串かつ・刺身・寿司・豆腐等の付け塩
焼肉・焼き魚・お吸い物・鍋料理・サラダ・おにぎり等の調理塩



長崎県対馬で作る「浜御塩藻塩」は、壱岐対馬国定公園に認定されている対馬の海岸から取水された海水と、旨み成分を含むコンブ科の国産海藻（アラメ・ツルアラメ等）を使用することにこだわりました。藻塩づくりは、天日乾燥させた海藻を海水に浸して、塩分・海藻のうまみを溶出させながら煮詰め、あく取りなどもしながら、権藤兄弟を中心とした塩職人が、伝統的な平釜で煮詰めます。釜上げ後、更に煎ることにより薄茶色した海藻の香りすら感じる、まろやかなサラサラの「浜御塩藻塩」に仕上がります。

<あく取り作業>



浜御塩藻塩 製造工場：株式会社白松 浜御塩工房竹敷

長崎県対馬市美津島町竹敷深浦4-133

小袋充填工場：神奈川県

問合せ先：株式会社 白松 東京都港区赤坂7-7-13 ☎03-5570-4545