

SALE | 塩



南イタリアの サルデーニャ島 天日海塩

サルデーニャ島の塩の特徴

伝統的な塩田製法である「天日干し製法」を用いて、地中海の海水のみを使ってつくられた天日塩です。流水で丹念に洗うことで不純物を除去し、その後220℃の高温で乾燥させて焼き塩に近いえぐみの無い塩を作り出しています。

- ◎塩の味が力強く、野菜やパスタなど茹でるものにお勧め。
- ◎水分が少ないので固まらずサラサラとして使いやすい。
- ◎マグネシウムの含有量が少ないので、後味に苦味が残らない。

LISALのお塩は2タイプをご用意いたしております。



細粒

いろいろな用途にご利用いただける様に粗粒を砕いて細かくしています。



粗粒

塩本来の美味しさが味わえる大粒のきれいな結晶塩です。

栄養成分表 (100g当たり)	
熱量	0kcal
たんぱく質	0mg
脂質	0mg
炭水化物	0mg
ナトリウム	39.17g
マグネシウム	59mg
カルシウム	72mg
塩化ナトリウム	99.5g

ご使用上の注意:

自然由来の夾雑物が混じることがございます。除去作業を行っておりますが、まれに残ることがございます。除去をしてご使用ください。



内容量 / 130g・300g
容器 / OPPチャック付きスタンド袋



内容量 / 1kg
容器 / PE-LD袋



内容量 / 130g
容器 / OPPチャック付きスタンド袋