

し 塩

温泉卵のような深い旨みと
磯の香りの黒い塩

男鹿の黒い塩

525円/40g

“塩作りに最適の環境”といわれる男鹿の海水で作った塩を孟宗竹に詰め、炭焼き蒸でじっくり焼いて炭化させた黒い塩。温泉卵のような風味が特徴で、白身魚の刺身や焼き肉の付け塩にも活躍する。



男鹿工房 おがこうぼう

☎0120-69-1140

||期間|| なし

||注文|| TEL WEB FAX 0185-23-3221

||店舗|| 秋田県内に約120店、関東に約30店

||URL|| ogakoubou.com/

粗さ ★★★★★☆

甘さ ★★★★★☆

秋田

最高級の醸造醤油を
フリーズドライ

香川



ソイソルトクリアボトル 三年醸造

580円/50ml

創業259年の老舗「かめびし屋」の醤油をフリーズドライして粒状にした、新感覚の調味料。塩ではないが、塩のように素材に振りかけて風味を楽しめる。見た目は粉末だが、その香ばしさは醤油そのもの。カルパッチョに、野菜炒めに、まろやかな味わいを楽しもう。

かめびし かめびし

☎0120-1753-25

||期間|| 製造日から1年

||注文|| TEL WEB

||店舗|| 香川県内の土産店、SAなど

||URL|| www.kamebishi.com

粗さ ★★★★★☆

濃さ ★★★★★☆

沖縄

瀬戸内海の海の恵みを
豊富に含んだ海藻塩



讃岐の藻塩

470円/100g

※メール便の場合送料無料

瀬戸内海で採れる海藻「ホンダワラ」の旨みを独自の方法でブレンドし、天日でじっくり乾燥。ナチュラルな色あいの、海の恵みたっぷりの塩。適量を料理に加えると、素材のコクと風味を引き出してくれる。東京スカイツリー内にも店舗あり。

藻塩工房 もしおこうぼう

☎087-882-5836

||期間|| 製造日から18ヵ月

||注文|| TEL WEB FAX ※ FAX同上

||店舗|| 全国の百貨店、セレクトショップなど

||URL|| www.mosio.jp (全21アイテム掲載)

粗さ ★★★★★☆

濃さ ★★★★★☆

香川

昆布と干しシイタケの旨みたっぷり
赤坂の名店が誇る秘伝の味

ろく助塩 白塩

1050円/150g

東京・赤坂の串焼きの名店「ろく助」の塩。昆布・干しシイタケ・干帆立貝柱の旨みが豊富で、ダシ要らずで吸物ができる。また白米にのせて、蕎麦のタレの代わりに、シンプルな用法でこそ上等な味わいが生きる。



ろく助塩 ろくすけしお

☎03-6459-3857

||期間|| 製造日から1年

||注文|| TEL WEB FAX ※ FAX同上

||店舗|| 全国の百貨店、高級スーパーなど

||URL|| www.rakuten.co.jp/rokusuke-salt/

粗さ ★★★★★☆

濃さ ★★★★★☆

東京

沖縄の海を結晶にしたような
ミネラルたっぷり“命の塩”

ぬちまーす クッキングボトル

1050円/150g

沖縄県宮城島近海の海水を100%使用した海洋塩。細かいパウダー状の塩は、ミネラルを多く含む割に塩分量が少なく健康にも◎。調味料のほか、炊飯時のお米のつや出しなど多彩な用途がある。



ぬちまーす ぬちまーす

☎0120-70-1275

||期間|| なし

||注文|| TEL WEB

||店舗|| うるま市内に1店

||URL|| www.nutima-su.com

粗さ ★☆☆☆☆

濃さ ★★★★★☆

沖縄