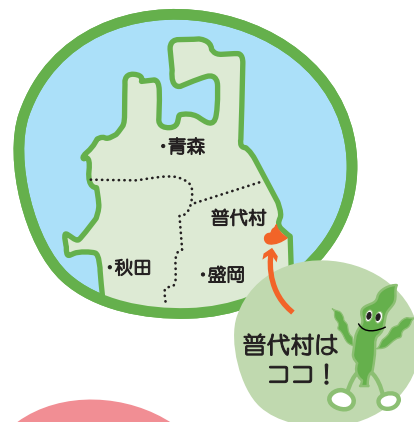


北緯40度岩手県普代村漁港から生まれました。

国産昆布の煮出し汁を使ったうまみたっぷりのお塩です。

焼き魚や
ステーキの
味付けに！

昆布のお塩



サラダに！
温野菜に！
野菜そのものの味を
引きだします

揚げたての
天麩羅を
昆布のお塩で！

普代村は岩手県沿岸北部に位置し、
海と山の豊かな自然に包まれた小さな村です。
北三陸海岸の美しく厳しい海の中で育まれた昆布は
普代村の代表的な特産物です。

『昆布のお塩』はこの昆布の煮出し汁の旨みを
たっぷり含んだ風味豊かなお塩。

どんな料理にも使えておいしさアップ！

食材の味を引き立てます。

おにぎりやサラダなどにもそのままお使いください。

☆「昆布のお塩」の色のヒミツ☆



昆布を煮出すと、昆布の持つ褐色系の色素「フコキサンチン」が煮汁に溶け出します。その煮汁を使っているから、『昆布のお塩』はピンク色なのです！



●こんぶのお塩(200g入)
1,890円(税込)
(本体価格1,800円)

原 材 料：塩 昆布煮汁

保 存 法：湿気が多い場所を避けて常温で
保存して下さい。

販 売 元：株式会社エフ・エル・アイ
東京都中央区日本橋小網町18-17

ご購入
お問い合わせ

(株)エフ・エル・アイ

TEL:03(3668)3580 FAX:03(3668)3490
〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町18-17PIA日本橋ビル3F