

沖縄・日本最南端八重山諸島・石垣島

石垣の塩

エメラルドグリーンに輝く海から、真っ白な贈り物。

【石垣の塩】はサンゴ礁育む日本最南端八重山諸島・名蔵湾の海水を100%原料に生まれた、島人仕込みの美味しいお塩です。3日間釜で仕上げたお塩は、後味まろやかな旨みの特徴です。

「原点は森と海」

島の方言で“稚魚が集まる場所”の意味を持つ名蔵湾。ラムサール条約登録地(国際自然保護区)にも指定されるアンバル湿原は、地元の人々が潮干狩りを楽しむ豊かな海。マンダローブの森とサンゴ礁育む生き物の命が詰まった名蔵の海水、それが「塩」作りの原点です。

「和食」

玄米・豆類・おにぎり・煮物・漬物
お吸い物・塩こうじ・お味噌作り

「野菜中心の料理に」

野菜スープ・野菜炒め・パン作り
ラトウイユ・塩オリーブ・塩レモン等

栄養成分表示(製品100g中)

エネルギー	0kcal	食塩相当量	82.0g
たんぱく質	0g	カルシウム	1370mg
脂質	0g	カリウム	210mg
炭水化物	0g	マグネシウム	420mg

名称	塩
原材料名	海水(日本・石垣島)
内容量	500g
製造者	株式会社石垣の塩 〒907-0024 沖縄県石垣市藤新1145-57
製造方法	原材料名 海水(石垣島) 工程 逆浸透膜平釜



島で私達が手塩にかけて仕上げたお塩。
自信をもってオススメです。

お買い上げ頂いた収益の一部は、石垣の塩 独自のサンゴ礁 保全プログラムに活かされます。

詳しくは お電話または **石垣の塩** で検索
0980-83-8711 (平日09:00~18:00)
<http://www.ishigakinoshio.com>

※黒や黄色の自然の夾雑物が混じる事があります。
必要に応じて取り除いてご使用ください。



PE. PET

