

“幻”と言われた大島ニガリ

伊豆大島の清らかな海水だけを原料に、伝統製塩法によって生まれる伝統の苦汁。

伝統海塩「海の精」の生産工程でできる貴重な国産の苦汁です。

本物の豆腐づくりに！

豆腐を固めるだけでなく、海水のおいしい塩味が豆乳の甘味や旨味を存分に引き出します。

●高純度食塩を補う調味料として使う場合は、食塩分の1割くらいが目安です。



ここ見て
おいしさ広がる

大豆からつくる本格的な豆腐と、市販の豆乳でつくる茶碗蒸し風豆腐の作り方が見られます。

おいしい豆腐がよみがえります

海精 にがり

海水100%

黒潮から生まれた伝統苦汁

高純度食塩の味と栄養を補う
調味料としても使えます！

栄養成分表示(100ml当たり)
熱量…………… 0kcal
たんぱく質…………… 0g
脂 質…………… 0g
炭水化物…………… 0g
食塩相当量…………… 9.7g
マグネシウム…………… 5700mg
カリウム…………… 1600mg
この表示値は、目安です。

名 称	粗製海水塩化マグネシウム(食品添加物)*
原材料名	海水(伊豆大島)、かん水
内 容 量	200ミリリットル
保存方法	常温保管
製 造 者	海の精株式会社 東京都新宿区西新宿7-22-9
製 造 所	東京都大島町 元町字神達575

連絡先 電話03-3227-5601
*(注)法律上、食品添加物(既存添加物)としての表示が義務づけられていますが、海水だけを原料にした昔ながらの天然ニガリです。



4 931915 001768