



商品情報

手作り海水塩

手作り海水塩



“新潟の豊かで美しい海”の塩

昔ながらの
薪で焚く
手作り海水塩



クマ笹のエキスと粉末を合わせた塩です。クマ笹は冬眠前の熊が大量に食べるといわれており、60~120年枯れない強い生命力を持った植物です。お料理に彩りを添え、目と舌でお楽しみいただける新感覚の「緑の塩」です。

天ぷら、とうふ、刺身などの飾り塩にお使いください。

笹川流れの笹塩

【笹エキス入り】

- 1袋:150g入
- 1箱:20袋入



新潟の豊かで美しく清らかな海、笹川流れ。この海水を何度もさらしの布に通し、海の灰汁や石灰を丁寧に取り除きながら、大量の薪でじっくり時間をかけて煮詰めると、海の恵みをいっぱいうけた塩の結晶が誕生します。さらに、わらのツトに置くこと丸一日。えぐみのない美味しい塩のできあがりです。昔ながらの薪で焚く手作りの塩を、毎日のお料理にお試ください。

海の磯塩

- 1袋:200g入
- 1箱:20袋入

梅干、味噌、漬物などお料理全般におすすめ！



海水を薪で焚き続けること15時間、ようやく塩の結晶が浮き始めます。この一番初めの塩だけをそっと集めてみました。口の中に広がる穏やかな甘みとカリッとした食感がなんとも嬉しくなります。つぶの大きなバージンソルトをテーブルの花に！

お酒のおとも、特別な料理、ローストビーフ、生野菜に。

塩の花

- 1袋:170g入
- 1箱:20袋入



笹川流れに自生する茶色の海藻、ホンダワラをふんだんに加えて炊き上げました。ヨード、カリウムなど海藻の成分も含まれた体も喜ぶ玉藻塩。野菜や魚、肉…食材の持つ本来の美味しさを引きだします。しっかりとした強さの中に広がる海藻の香りをお楽しみください。

天ぷら、焼き魚、焼肉、おにぎり、塩納豆…ふり塩に使いやすい！いつものお料理にひと味きかせて。

玉藻塩

- 1袋:150g入
- 1箱:20袋入