

NEW
LINEUP

辛さ、香ばしさ際立つ 食欲をそそる 唐辛子塩

じかおるし
味香塩®

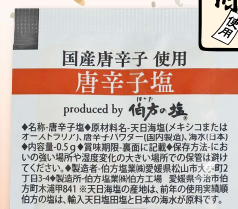
produced by 伯方の塩

1 「伯方の塩 焼塩」と厳選素材だけ

厳選素材を惜しみなく使用し、うま味調味料などを加えない
シンプルながらも素材の味を最大限に生かす美味しさを実現。

2 味・品質ともに理想的な唐辛子

老舗「八幡屋礒五郎」の唐辛子パウダーを使用。
自家栽培・加工した長野県産唐辛子は、
豊かな香りと鼻をくすぐる奥深い辛味が特徴。



3 “もう一口が止まらない” 美味しさ

ほどよい塩味とピリッとパンチのある味わいが“味変”にピッタリ。
焼き鳥や焼き魚の脂との相乗効果でクセになる美味しさに。

その他商品のご案内

抹茶のうま味が味に深みを出す

抹茶塩

- ・有機 JAS 認証の
宇治抹茶を使用
- ・ほのかな苦味と挽きたての
抹茶の香り



おすすめ料理

野菜やエビの天ぷら・スイーツ



おすすめ料理

刺身・豚しゃぶ・ササミフライ

酸味がスッキリとした後味に

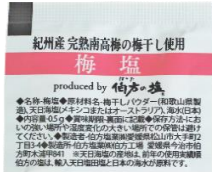
梅塩

- ・紀州産 完熟南高梅の
梅干しを使用
- ・さっぱりとした酸味と香り



製品情報

2025年8月1日発売

商品名		伯方の塩 抹茶塩	伯方の塩 梅塩	伯方の塩 唐辛子塩
商品写真	単品			
	個包装			
容量(単品)		50g (1.0g × 50個)	25g (0.5g × 50個)	25g (0.5g × 50個)
希望小売価格		オープン		
ケース入数 荷姿		20袋 1g × 50個 × 20袋	20袋 0.5g × 50個 × 20袋	20袋 0.5g × 50個 × 20袋
賞味期限		製造日から1年	製造日から2年	製造日から1年

JANコード	4902566026011	4902566026202	4902566026400
ITFコード	24902566026015	24902566026206	24902566026404

サイズ	縦 [mm]	横 [mm]	高さ [mm]	重量	縦 [mm]	横 [mm]	高さ [mm]	重量	縦 [mm]	横 [mm]	高さ [mm]	重量
ケース	210	285	110	1.84kg	210	285	110	1.20kg	210	285	110	1.20kg
単品	220	137	16	82g	220	137	16	50g	220	137	10	50g
個包装	39	44	2	1.5g	39	44	2	0.86g	39	44	2	0.86g

原材料	天日海塩(メキシコまたはオーストラリア)、 抹茶(宇治)、海水(日本)	梅干しパウダー(和歌山県製造)、 天日海塩(メキシコまたはオーストラリア)、 海水(日本)	天日海塩(メキシコまたはオーストラリア)、 唐辛子パウダー(国内製造)、海水(日本)
-----	--	---	---

栄養成分表示(100gあたり) ※推定値			
熱量	49kcal	62kcal	145kcal
たんぱく質	3.6g	1.4g	4.6g
脂質	0.7g	0.3g	4.5g
炭水化物	7.0g	13.3g	21.4g
食塩相当量	85.9g	85.9g	68.6g

備 考

- ◆直送最小ロットは、1ケースからです。(他商品との混載不可)
- ◆受注生産品です。リードタイムについては担当営業員にお問い合わせください。
数量が多い場合は、お時間をいただく可能性がございます。ご了承ください。
- ◆唐辛子塩の原料に使用している「唐辛子パウダー」は、ごまを使用する工場で加工しています。

伯方塩業株式会社 〒790-0067 愛媛県松山市大手町2丁目3-4
TEL : 089-943-9670 FAX089-943-9669 E-mail : info@hakatanoshio.co.jp

2025年7月