



辛さ、香ばしさ際立つ 食欲をそそる 唐辛子塩

あじかおるし
味香塩

produced by 伯方の塩

1 「伯方の塩 焼塩」と厳選素材だけ

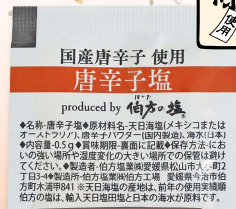
厳選素材を惜しみなく使用し、うま味調味料などを加えないシンプルながらも素材の味を最大限に生かす美味しさを実現。

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

香り・うま味・苦味の余韻が広がる

抹茶塩

- ・国産抹茶 100% 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

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)	25 g (0.5 g × 50個)											
希望小売価格	オープン											
ケース入数 荷姿	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	4902566026035	4902566026202	4902566026400									
ITFコード	24902566026039	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	1.20kg	210	285	110	1.20kg	210	285	110	1.20kg
単品	220	137	16	50g	220	137	16	50g	220	137	10	50g
個包装	39	44	2	0.86g	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（国産）、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 (100 g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												
<p>◆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）</p> <p>◆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。</p> <p>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。</p> <p>◆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。</p>												

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

製品情報

商品名					商品写真	
伯方の塩 抹茶塩 100g						
メーカー名 伯方塩業株式会社						
容量/荷姿 100g/20袋						
希望小売価格 オープン価格						
発売日 2026年4月1日						
産地 日本（愛媛県）						
原材料 天日海塩（メキシコまたはオーストラリア）、抹茶(国産)、海水(日本)						
賞味期限 製造日から1年						
JANコード 4902566026042						
ITFコード 24902566026046						
ケース入数 20袋						
サイズ	縦〔奥行〕	横〔幅〕	高さ	重量	栄養成分表示（100 gあたり） ※推定値	
ケース	210 mm	285 mm	110 mm	2.48kg	熱量	49 kcal
単品	220 mm	137 mm	10 mm	114.0 g	たんぱく質	3.6 g
					脂質	0.7 g
					炭水化物	7.0 g
衛生規格等					食塩相当量	85.9 g
一般生菌数	10,000 / g以下				その他	
大腸菌群	陰性				形状	塩の粒と茶の微粉末
ヒ素	0.5 ppm以下				色 沢	抹茶由来の緑色
重金属	5 ppm以下				性 状	潮解性、においが付きやすい
pH	6 ± 1				香 味	抹茶の香り
セールスポイント						
☆「伯方の塩 焼塩」と「国産抹茶」だけでつくったこだわりの塩です。						
☆香り・旨味・苦みの余韻が広がる味わいです。鮮やかな緑色で、料理を視覚的にも引き立てます。						
☆調理用・つけ塩用などにご活用いただけます。						
☆天ぷら、バニラアイス、蕎麦、鮎の塩焼き、湯豆腐 などにおすすめです。						
☆固結防止剤・うま味調味料などの食品添加物は使用していません。						
☆時期・ロットにより抹茶の風味が多少異なる場合があります。						
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。						

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 FAX : 089-943-9669 E-mail : info@hakatanoshio.co.jp

2026年3月