

厳選素材でつくる
贅沢な香りと彩り

あじかおるしほ
味香塩[®]

ポーション
タイプ商品

produced by 伯方の塩

伯方の塩は、輸入天日塩田塩を日本の海水で溶かして原料としています。

”
素材選び

安全性はもちろん、産地や栽培
加工方法にこだわり、素材の
【味】【香り】【彩り】を重視

”
美味しさの黄金比

厳選素材を惜しみなく使用する
ことで何も足さない美味しさを実現

伯方の塩 焼塩 + 厳選素材だけ
素材を最大限に活かすベストバランス
(うま味調味料・着色料・香料不使用)

”
いつでも
つくりたて

つくりたての豊かな香りと
彩りが料理に華を添える

美味しさ Keep



- ・パッケージにアルミ製チャック付袋
- ・個包装に3層フィルム・遮光カラー

劣化を
抑える

多様なニーズに



- ・惣菜やテイクアウト用の添付に
- ・つけ塩やテーブルソルトに

一人に一つで
衛生的

抹茶塩

- ◆ 抹茶のうま味が味に深みを出す
- ・有機 JAS 認証の宇治抹茶を使用
- ・ほのかな苦みと挽きたての抹茶の香り



おすすめ：
野菜やエビの天ぷら / スイーツ

梅塩

- ◆ 酸味がスッキリとした後味に
- ・紀州産南高梅の梅干しを使用
- ・さっぱりとした酸味と香り



おすすめ：
大根サラダ / ササミフライ / 冷奴

柚子塩

- ◆ ピールのほろ苦さが旨さの隠し味
- ・有機 JAS 認証の四国産柚子を使用
- ・柚子ピールのほろ苦さと爽やかな香り



おすすめ：
ブリの刺身 / 唐揚げ / 焼鳥

生姜塩

- ◆ ピリッとした後味が食欲をそそる
- ・高知県産の黄金（こがね）生姜を使用
- ・刺激的な辛みと清涼な香り



おすすめ：
トンカツ / カツオのタタキ

製品情報

商品名		伯方の塩 抹茶塩	伯方の塩 梅塩	伯方の塩 柚子塩	伯方の塩 生姜塩											
商品写真	単品															
	個包装															
容量(単品)		50g(1g×50個)	25g(0.5g×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	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年半	製造日から1年半											
JANコード		4902566026011	4902566026202	4902566026103	4902566026301											
ITFコード		24902566026015	24902566026206	24902566026107	24902566026305											
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	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	210	285	110	1.20kg
単品	220	137	16	82g	220	137	16	50g	220	137	16	50g	220	137	16	50g
個包装	39	44	2	1.5g	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(宇治)、海水(日本)		梅干しパウダー(和歌山県製)、天日海塩(メキシコまたはオーストラリア)、海水(日本)		柚子パウダー(愛媛県製造)、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)、生姜パウダー(高知県製造)、海水(日本)									
栄養成分表示(100gあたり) ※推定値																
熱量	45kcal				62kcal				181kcal				62kcal			
たんぱく質	3.6g				1.4g				3.4g				1.4g			
脂質	0.7g				0.3g				0.8g				1.0g			
炭水化物	6.0g				13.4g				40.0g				11.7g			
食塩相当量	86.0g				85.9g				53.1g				84.1g			
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>数量が多い場合には、お時間をいただく場合がございます。ご了承ください。</p>																

伯方塩業株式会社 〒790-0067 愛媛県松山市大手町2-3-4
 TEL089-943-9670 FAX089-943-9669 E-mail : info@hakatanoshio.co.jp