商品のご案内

伯方の塩は、自然の風と太陽熱で蒸発結晶させたメキシコまたはオーストラリアの
天日塩田塩を日本の海水で溶かして原料としています。

伯方の塩は伯方塩業株式会社の登録商標です。

塩つくりへの想い

Thought

塩は単なる調味料ではなく、水や空気と同じで人が生きていく上で欠かすことのできない基本食料です。
“安心して食べられる美味しい塩を自分たちの手で”という想いは、塩田を用いてつくる塩の存続を求めて生まれた当社の原点です。この想いを今も変わることなく受け継ぎ「より自然なもの」「安全・安心」を最も大切なことと位置付け、製造方法や品質にこだわって塩をつくっています。

安心できる味・品質

塩はつくり方によって、結晶の大きさや形・成分等が変わります。安定した味・品質の商品をお届けするため、様々な検査や分析を行っています。また、加工助剤をはじめとする食品添加物を使用せず、安全・安心で美味しい塩を探求し続けています。

徹底した検査

「フルイ機」「除鉄機」「色彩選別機」などで異物の混入を防いでいます。さらに、重量の過不足や金属異物の混入がないかを「オートチェッカー」に通して確認し、最後に目視検査するなどの対策を行っています。

品質・環境・食品安全への取り組み

ISO認証を取得し、品質向上及び環境保全活動の推進、食品を安全に保つための体制づくりに取り組んでいます。
品質マネジメントシステム（ISO9001：2015）　環境マネジメントシステム（ISO14001：2015）
食品安全マネジメントシステム（ISO22000：2018）

「伯方の塩」のこだわり

流下式枝条架併用塩田を用いてつくった塩の味・成分を手本に、手間を惜しまずできるだけ自然な方法でつくっています。

3つのこだわり

①：輸入天日塩田塩のゴミや泥などを取り除くため、瀬戸内海の海水で完全に溶かしてろ過する。
②：海水のにがりを含んだきれいな濃い塩水を原料とする。
③：結晶した塩を屋内で数日間かけてゆっくりと自然乾燥させ、にがりをほどよく残す。

商品のご案内
Products

ほかた 伯方の塩®

しっとり

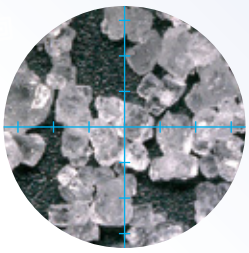
海の恵み にがりを残した
創業当時から変わらない定番の塩

塩かどがなく、塩味の中にほんのりと甘みを感じる塩です。
食材本来のうま味を引き出します。料理の下準備や漬物など食材に馴染ませる、煮込み料理など溶かして使用するのにおすすめです。

粒の大きさ	製法
小 ― 中 ― 大	溶解、立釜

栄養成分表示（100gあたり）

熱量……0kcal	食塩相当量……95.5g
たんぱく質……0g	マグネシウム…100〜200mg
脂質……0g	カルシウム……50〜200mg
炭水化物……0g	カリウム……10〜150mg



※1目盛り＝500μm

商品一覧

市販用

伯方の塩スタンドパック 200g
- ●オープン価格
- ●ＩＴＦ…24902566002125
- ●ケース…(210×2)×220×(105×2)mm
- ●単　品…50×105×180mm
- ●荷　姿…200g×12×4

4 902566 002121

伯方の塩 500g
- ●希望小売価格 @248円(税抜230円)
- ●ＩＴＦ…34902566003013
- ●ケース…260×335×(125×2)mm
- ●単　品…165×135×23mm
- ●荷　姿…500g×20×2

4 902566 003012

伯方の塩 750g
- ●希望小売価格 @351円(税抜325円)
- ●ＩＴＦ…24902566009018
- ●ケース…210×305×(155×2)mm
- ●単　品…200×150×22mm
- ●荷　姿…750g×12×2

4 902566 009014

伯方の塩 1kg
- ●希望小売価格 @459円(税抜425円)
- ●ＩＴＦ…34902566004010
- ●ケース…225×320×(145×2)mm
- ●単　品…220×160×24mm
- ●荷　姿…1kg×10×2

4 902566 004019

業務用

伯方の塩 2.5kg
- ●オープン価格
- ●ＩＴＦ…24902566005010
- ●ケース…295×370×200mm
- ●単　品…292×190×44mm
- ●荷　姿…2.5kg×8

4 902566 005016

伯方の塩 20kg（クラフト袋）
- ●オープン価格
- ●ケース…610×390×95mm
- ●荷　姿…20kg×1

4 902566 006013

商品のご案内

Products

伯方の塩® 焼塩（やきしお）

サラサラ

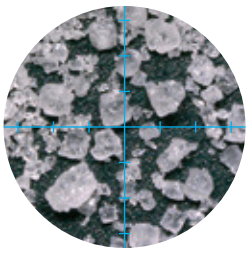
プロが認める塩

まろやかな塩味が特徴の塩です。
まんべんなく振りかけることができるので
サラダ・肉・魚へのふり塩や揚げ物のつけ塩、炒め物など
様々な用途（調理、卓上）に手軽に使えます。

粒の大きさ	製法
小 ●―中―大	溶解、立釜、焼成

栄養成分表示（100gあたり）

熱量……0kcal	食塩相当量……98.8g
たんぱく質……0g	マグネシウム…100～200mg
脂質……0g	カルシウム……50～200mg
炭水化物……0g	カリウム……10～150mg



※1目盛り＝500μm

商品一覧

市販用

伯方の塩 焼塩 80g

●希望小売価格 @286円(税抜265円)
●I T F…(ケース)24902566037011（ボール)14902566037014
●ケース…245×305×240mm ●ボール…50×230×110mm
●単　品…45×45×107mm
●荷　姿…80g×5×12

4 902566 037017

伯方の塩 焼塩 250g

●希望小売価格 @227円(税抜210円)
●I T F…24902566007038
●ケース…(210×2)×285×(125×2)mm
●単　品…50×100×178mm
●荷　姿…250g×20×4

4 902566 007034

伯方の塩 焼塩 500g

●希望小売価格 @410円(税抜380円)
●I T F…24902566007052
●ケース…(220×2)×285×(115×2)mm
●単　品…62×120×212mm
●荷　姿…500g×10×4

4 902566 007058

業務用

伯方の塩 焼塩 1kg

●オープン価格
●I T F…24902566008011
●ケース…(195×2)×290×195mm
●単　品…192×145×35mm
●荷　姿…1kg×10×2

4 902566 008017

伯方の塩 焼塩 2.5kg

●オープン価格
●I T F…24902566008028
●ケース…275×360×210mm
●単　品…280×180×45mm
●荷　姿…2.5kg×8

4 902566 008024

業務用

伯方の塩 焼塩 20kg（クラフト袋）
- ●オープン価格
- ●ケース…600×400×80mm
- ●荷　姿…20kg×1

4 902566 008031

伯方の塩 焼塩 100M 20kg（ダンボール箱）
- ●オープン価格
- ●ケース…305×435×195mm
- ●荷　姿…20kg×1

伯方の塩 焼塩 55M 20kg（ダンボール箱）
- ●オープン価格
- ●ケース…305×435×155mm
- ●荷　姿…20kg×1

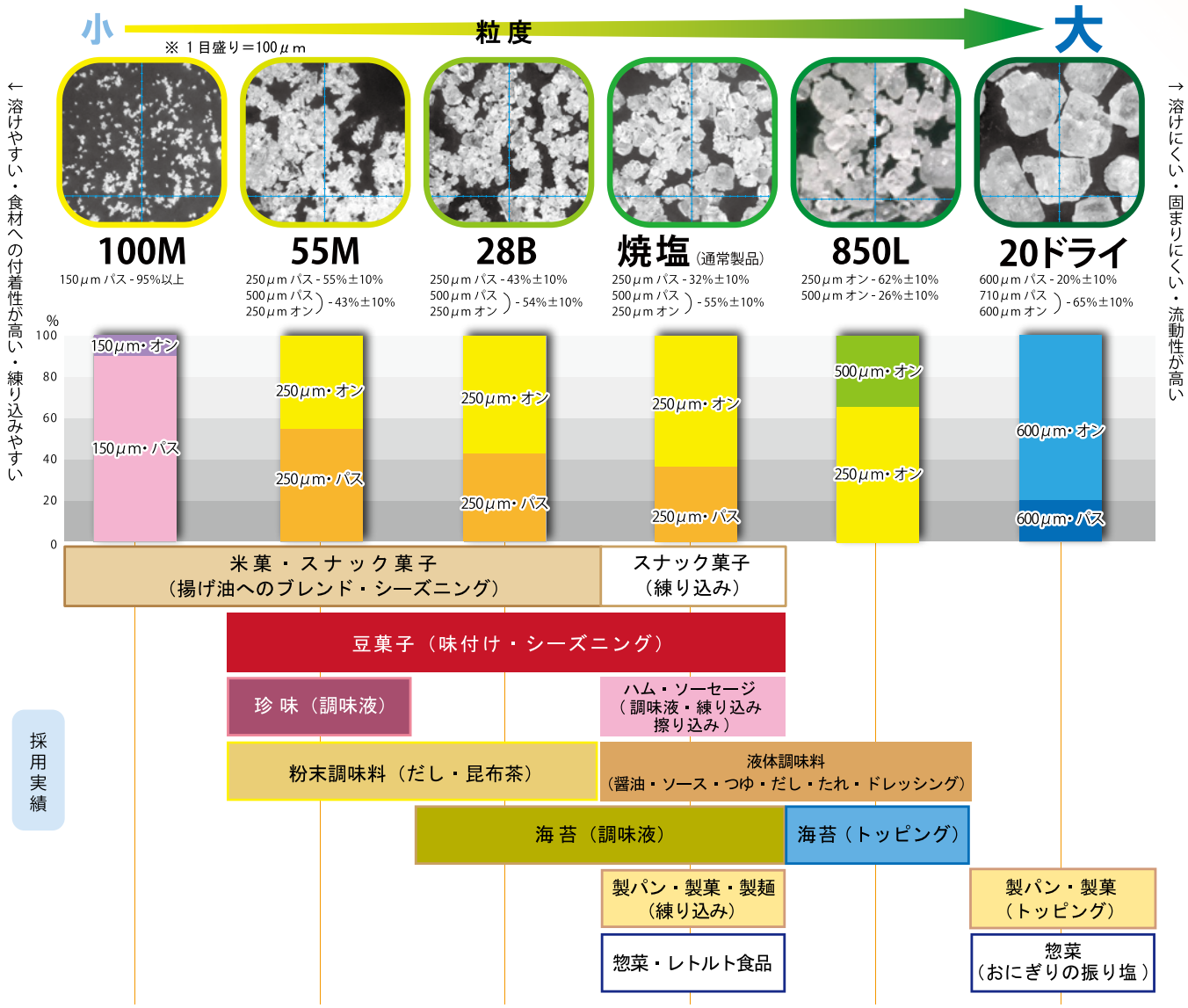
伯方の塩 焼塩 28B 20kg（クラフト袋）
- ●オープン価格
- ●ケース…600×400×80mm
- ●荷　姿…20kg×1

4 902566 008048

伯方の塩 焼塩 850L 20kg（ダンボール箱）
- ●オープン価格
- ●ケース…305×435×155mm
- ●荷　姿…20kg×1

伯方の塩 焼塩 20ドライ 20kg（クラフト袋）
- ●オープン価格
- ●ケース…600×400×80mm
- ●荷　姿…20kg×1

様々な加工・用途に合わせた粒度をご提案



はかた 伯方の塩® DRY（ドライ）

サラサラ

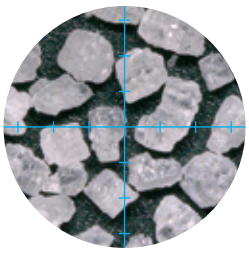
一度使うと手放せない、塩はこれ1本！

穏やかな塩味が特徴の塩です。
ハンディタイプのボトルは２つの注ぎ口があり
使用用途（炒め物などの調理・計量、卓上）で
使い分けできます。

粒の大きさ	製法
小 ― 中 ― 大（●）	溶解、立釜、焼成

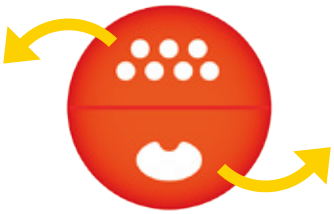
栄養成分表示（100gあたり）

熱量……0kcal	食塩相当量……98.8g
たんぱく質……0g	マグネシウム…100〜200mg
脂質……0g	カルシウム……50〜200mg
炭水化物……0g	カリウム……10〜150mg



※1目盛り＝500μm

炒め物やサラダなどにサラサラと
幅広く



計量にサラーッと多めに

商品一覧

市販用

伯方の塩 DRY 180g（詰替）

- ●希望小売価格 @200円(税抜185円)
- ●ＩＴＦ…24902566008523
- ●ケース…(210×2)×220×(100×2)mm
- ●単　品…42×100×180mm
- ●荷　姿…180g×12×4

4 902566 008529

伯方の塩 DRY 200g（ボトル）

- ●希望小売価格 @259円(税抜240円)
- ●ＩＴＦ…(ケース)24902566008516（ボール)14902566008519
- ●ケース…295×355×160mm　●ボール…55×280×145mm
- ●単　品…55×55×138mm
- ●荷　姿…200g×5×6

4 902566 008512

業務用

伯方の塩 DRY 100g（ボトル）

- ●オープン価格
- ●ＩＴＦ…(ケース)24902566008530（ボール)14902566008533
- ●ケース…250×310×130mm　●ボール…95×240×110mm
- ●単　品…48×48×103mm
- ●荷　姿…100g×10×3

4 902566 008536

フルール・ド・セル®

トッピング

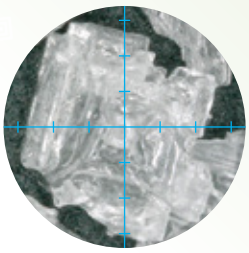
料理に花の結晶を咲かせる

時間をかけて結晶させた大粒の塩です。
薄い結晶が層になっているため、カリッとした食感と口溶けの良さを楽しめます。
塩味の中にほんのりとした甘みを感じる優しい味わいが特徴で
トッピングに使用することで料理を華やかにします。

粒の大きさ	製法
小 ― 中 ― 大（大）	溶解、平釜、乾燥

栄養成分表示（100gあたり）

熱量……0kcal	食塩相当量……96.3g
たんぱく質……0g	マグネシウム…100〜200mg
脂質……0g	カルシウム……50〜200mg
炭水化物……0g	カリウム……10〜150mg



※1目盛り＝500μm

つくり方のこだわり

平釜を使用し、低温で数日間じっくり時間をかけて丁寧に煮詰めることで、薄い結晶が何層にも重なり、食感・口溶けの良い大粒の塩ができます。また、ゴミや泥などを取り除いたきれいな濃い塩水を原料とし、にがりを含む透明度の高いキラキラと輝く美しい塩をつくっています。

商品一覧

市販用

フルール・ド・セル 150g

- ●希望小売価格 @254円(税抜235円)
- ●I T F…24902566010151
- ●ケース…210×285×125mm
- ●単　品…50×105×180mm
- ●荷　姿…150g×20

4 902566 010157

業務用

フルール・ド・セル 1kg

- ●オープン価格
- ●I T F…24902566010014
- ●ケース…(230×2)×320×210mm
- ●単　品…240×160×40mm
- ●荷　姿…1kg×10×2

4 902566 010010

フルール・ド・セル 20kg（ダンボール箱）

- ●オープン価格　●ケース…310×530×200mm
- ●荷　姿…20kg×1

小袋タイプ

携帯に便利なサイズの1g・2gや小袋タイプなど
各種取り揃えております。

伯方の塩 焼塩 1g

●個包装…39×44×2mm
●荷　姿…1g×100×50
1g×5,000
1g×5,000×2
●オープン価格

伯方の塩 焼塩 2g

●個包装…39×44×3mm
●荷　姿…2g×100×50
2g×5,000
2g×5,000×2
●オープン価格

伯方の塩 フレーク 100g（1g×100）

●オープン価格
●ＩＴＦ…24902566011011
●ケース…215×285×125mm
●単　品…215×150×40mm
●個包装…39×44×4mm
●荷　姿…1g×100×10

4 902566 011017

伯方の塩 20g

●オープン価格
●ケース…305×435×255mm
●個包装…99×84×5mm
●荷　姿…20g×1,000

伯方の塩 100g

●オープン価格
●ＩＴＦ…24902566001012
●ケース…240×345×（140×2）mm
●単　品…120×85×10mm
●荷　姿…100g×100×2

4 902566 001018

伯方の塩 200g

●オープン価格
●ＩＴＦ…24902566002019
●ケース…265×290×（150×2）mm
●単　品…141×122×11mm
●荷　姿…200g×50×2

4 902566 002015

伯方の塩 焼塩 20g

●オープン価格
●ケース…305×435×255mm
●個包装…99×84×5mm
●荷　姿…20g×1,000

伯方の塩 焼塩 150g

●オープン価格
●ＩＴＦ…24902566007021
●ケース…250×295×（135×2）mm
●単　品…150×95×10mm
●荷　姿…150g×50×2

4 902566 007027

フルール・ド・セル 10g

●オープン価格
●ケース…305×435×255mm
●個包装…99×84×5mm
●荷　姿…10g×1,000

ノベルティ

いつも使うものだから…
もらって喜ばれる詰め合わせ

しまなみ海道をイメージしたかわいい紙袋に入ったセットです。

しまなみセット 碧

セット内容
【伯方の塩200g】
【伯方の塩 焼塩80gビン】
【フルール・ド・セル150g】

●オープン価格
●ＩＴＦ…24902566407401
●ケース…385×460×315mm
●単　品…75×150×195mm
●荷　姿…15×1

4 902566 407407

毎日の調理・卓上用、漬物用に塩の使い分けが出来るセットです。

伯方の塩詰め合わせ HSA-10

セット内容
【伯方の塩500g】
【伯方の塩 焼塩250g】
【伯方の塩 焼塩80gビン】
【フルール・ド・セル150g】

●オープン価格
●ＩＴＦ…24902566408118
●ケース…225×415×295mm
●単　品…210×200×70mm
●荷　姿…8×1

4 902566 408114

料理に合わせて使い分けを始めるのにピッタリの小容量セットです。

伯方の塩詰め合わせ ST-200

セット内容
【伯方の塩200g】
【伯方の塩 焼塩150g】
【フルール・ド・セル10g×2】

●オープン価格
●ＩＴＦ…24902566411316
●ケース…305×435×255mm
●単　品…220×150×30mm
●荷　姿…50×1

4 902566 411312

されど塩 藻塩®

しっとり

海藻の「うま味」と「香り」を感じる塩

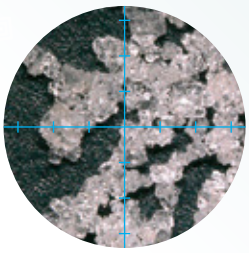
流下式枝条架併用塩田（りゅうかしきしじょうかへいようえんでん）を用いてつくる藻塩です。海藻由来のまろやかなうま味と香りが楽しめます。
おにぎりや焼き魚、汁物など食材の味を引き立てる料理におすすめです。

瀬戸内海原料100%

粒の大きさ	製法
小 ― 中 ― 大	天日、浸漬、平釜

栄養成分表示（100gあたり）

熱量……4kcal	食塩相当量……94.2g
たんぱく質……0g	マグネシウム…100〜300mg
脂質……0g	カルシウム……50〜300mg
炭水化物……1.1g	カリウム……10〜200mg



※1目盛り＝500μm

つくり方のこだわり

流下式枝条架併用塩田で、海水を太陽の熱と自然の風を利用して濃い塩水にし海藻（ホンダワラ）を浸け込んで平釜で煮詰めています。

流下式枝条架併用塩田とは

かつて瀬戸内海沿岸で親しまれていた塩田。法律により姿を消しましたが日本の海水から直接塩をつくることが認められ、長年の想いであった塩田を社員の手で再現しました。

商品一覧

市販用

されど塩 藻塩 100g

- ●オープン価格
- ●ＩＴＦ…24902566025018
- ●ケース…205×295×（70×2）mm
- ●単　品…30×100×170mm
- ●荷　姿…100g×15×2

4 902566 025014

業務用

されど塩 藻塩 1kg（ピロー）

- ●オープン価格　●ＩＴＦ…24902566025032
- ●ケース…（225×2）×305×195mm
- ●単　品…225×160×35
- ●荷　姿…1kg×10×2

4 902566 025038

されど塩 藻塩 20kg（ダンボール箱）

- ●オープン価格
- ●ケース…305×435×195mm
- ●荷　姿…20kg×1

4 902566 025045

味香塩®

あじかおるしお

厳選素材でつくる贅沢な香りと彩り

produced by 伯方の塩®

商品のご案内

Products

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＋厳選素材だけを使用し
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

抹茶塩

50g（1g×50）

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

栄養成分表示（100gあたり）	
熱量	45kcal
たんぱく質	3.6g
脂質	0.7g
炭水化物	6.0g
食塩相当量	86.0g

- オープン価格
- ＩＴＦ…24902566026015
- ケース…210×285×110mm
- 単品…220×137×16mm
- 個包装…39×44×2mm
- 荷姿…1g×50×20
- 賞味期限…製造日から1年

4 902566 026011

おすすめ
野菜やエビの天ぷら
スイーツ

梅塩

25g（0.5g×50）

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

栄養成分表示（100gあたり）	
熱量	62kcal
たんぱく質	1.4g
脂質	0.3g
炭水化物	13.4g
食塩相当量	85.9g

- オープン価格
- ＩＴＦ…24902566026206
- ケース…210×285×110mm
- 単品…220×137×16mm
- 個包装…39×44×2mm
- 荷姿…0.5g×50×20
- 賞味期限…製造日から2年

4 902566 026202

おすすめ
大根サラダ
ササミフライ・冷奴

柚子塩

25g（0.5g×50）

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

栄養成分表示（100gあたり）	
熱量	181kcal
たんぱく質	3.4g
脂質	0.8g
炭水化物	40.0g
食塩相当量	53.1g

- オープン価格
- ＩＴＦ…24902566026107
- ケース…210×285×110mm
- 単品…220×137×16mm
- 個包装…39×44×2mm
- 荷姿…0.5g×50×20
- 賞味期限…製造日から1年半

4 902566 026103

おすすめ
ブリの刺身・唐揚げ
焼鳥

生姜塩

25g（0.5g×50）

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
・刺激的な辛味と清涼な香り

栄養成分表示（100gあたり）	
熱量	62kcal
たんぱく質	1.4g
脂質	1.0g
炭水化物	11.7g
食塩相当量	84.1g

- オープン価格
- ＩＴＦ…24902566026305
- ケース…210×285×110mm
- 単品…220×137×16mm
- 個包装…39×44×2mm
- 荷姿…0.5g×50×20
- 賞味期限…製造日から1年半

4 902566 026301

おすすめ
トンカツ
カツオのタタキ

はかた
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(営業) FAX(089)943-9669
E-Mail:info@hakatanoshio.co.jp HP:https://www.hakatanoshio.co.jp/

伯方の塩の製造工程はこちらから