



ほった
伯方の塩®



* このひと振りですさらに美味しく、美しく *

POINT / 01

塩味の中にほんのりと
甘みを感じる
柔らかな味わい

POINT / 02

時間をかけてつくった
輝きを放つ大きな結晶

POINT / 03

サクッとした食感と
優しい口溶け



美味しさと華やかさが増す
トッピング塩

料理と調和してさらに美味しく、
輝きを放つ存在感のある塩ですさらに美しく。
お店で、自宅で、街中で、料理を特別なものに。

安心感がもたらす食事の楽しみをプラス

ポーションタイプは、使い切りなので衛生的。
外食店のテーブルソルトとしても安心してご使用いただけます。
また、上品なロゴに加え、目を引くカラーは
テイクアウト・デリバリー商品やテーブルに花を添えます。



ご使用シーン

テイクアウト・デリバリー



テーブルソルト



鮮魚や精肉



惣菜



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。

伯方の塩は、伯方塩業株式会社の登録商標です。

製品情報

商品名	伯方の塩 フレーク				商品写真	
メーカー名	伯方塩業株式会社				 <p>個包装</p>  <p>単品</p>	
発売日	2022年3月30日					
容量	100g(1g×100個)					
希望小売価格	オープン					
ケース入数	10袋(1g×100個×10袋)					
JANコード	4902566011017					
ITFコード	24902566011011					
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)、海水(日本)					
賞味期限	半永久					
サイズ	縦[奥行]	横[幅]	高さ	重量	栄養成分表示(100gあたり)	
ケース	215mm	285mm	125mm	1.75kg	熱量	0kcal
単品	215mm	150mm	40mm	154g	たんぱく質・脂質 炭水化物	0g
個包装	39mm	44mm	4mm	1.5g	食塩相当量	98.4g
衛生規格等					マグネシウム	100~200mg
					カルシウム	50~200mg
					カリウム	10~150mg
一般生菌数	300/g以下				その他	
大腸菌群	陰性				形状	粒状
ヒ素	0.2ppm以下				色 沢	自然の白色
重金属	5ppm以下				性 状	潮 解 性
pH	9±1				香 味	な し
備 考						
<p>◆業務用商品です。</p> <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。 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

TEL : 089-943-9670 FAX : 089-943-9669 E-mail : info@hakatanoshio.co.jp

2022年1月