



料理への添付からテーブルソルトまで

## ほった 伯方の塩 焼塩 (1g/2g)

### 特徴

#### 使いやすいサラサラタイプ

にがりをもっとよく残した「伯方の塩」を焼いてサラサラにしているため、料理にまんべんなく振りかけることができます。

### 味

#### まろやかな塩味

料理の美味しさを引き立てる、塩かどがなくまろやかな塩味。様々な料理に使用できます。

できるだけ自然な  
方法での塩づくり

固結防止剤  
うま味調味料

不使用

### 容量

#### 選べるサイズ

一人に一つがちょうどいい、1g / 2gをご用意。  
用途に合わせてお選びいただけます。



### 料理

#### つけ塩やふり塩に




枝豆やフライドポテトへのふり塩、揚げ物や刺身へのつけ塩に。



伯方の塩は、輸入天日塩田塩と日本の海水が原料です。ほった 伯方の塩 は伯方塩業株式会社の登録商標です。

# 製品情報

2025.7

商品名		伯方の塩 焼塩					
容量(単品)		100g (1g×100個)	5,000g (1g×5,000個)	5,000g (1g×5,000個)	200g (2g×100個)	10,000g (2g×5,000個)	10,000g (2g×5,000個)
ケース入数		50袋 (1g×100個×50袋)	5,000個 (1g×5,000個)	10,000個 (1g×5,000個×2箱)	50袋 (2g×100個×50袋)	5,000個 (2g×5,000個)	10,000個 (2g×5,000個×2箱)
商品写真	単品	 ※10,000個の場合は荷合わせ			 ※10,000個の場合は荷合わせ		
	個包装						
JANコード(単品)		4902566007522	—	—	4902566007126	—	—
希望小売価格		オープン					

	1g×100個×50袋				1g×5,000個				1g×5,000個×2箱			
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	305	435	155	8.26kg	305	435	140	7.96kg	305	435	280	15.92kg
ボール	—	—	—	—	—	—	—	—	305	435	140	7.96kg
単品	250	145	20	152g	—	—	—	—	—	—	—	—
個包装	39	44	2	1.5g	39	44	2	1.5g	39	44	2	1.5g

	2g×100個×50袋				2g×5,000個				2g×5,000個×2箱			
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	305	435	195	13.31kg	305	435	155	13.0kg	305	435	310	26.0kg
ボール	—	—	—	—	—	—	—	—	305	435	155	13.0kg
単品	250	145	20	252g	—	—	—	—	—	—	—	—
個包装	39	44	3	2.5g	39	44	3	2.5g	39	44	3	2.5g

賞味期限	半永久	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)
------	-----	-----	-----------------------------

栄養成分表示(100gあたり)			
熱量	0kcal	マグネシウム	100～200mg
たんぱく質 脂質 炭水化物	0g	カルシウム	50～200mg
食塩相当量	98.8g	カリウム	10～150mg

衛生規格等		その他	
一般生菌数	300/g以下	形状	粒状
大腸菌群	陰性	色沢	自然の白色
ヒ素	0.2ppm以下	性状	潮解性、においが付きやすい
重金属	5ppm以下	香味	なし
pH	10±1		

備考
◆直送最小ロットは、1ケースからです。