



料理への添付からテーブルソルトまで

# はやた 伯方の塩 焼塩<sup>®</sup> (1g/2g)

## 特徴

### 使いやすいサラサラタイプ

にがりをほどよく残した「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つくり

固結防止剤  
うま味調味料 不使用

## 容量

### 選べるサイズ

一人につかうちょうどいい、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。



# 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							
	個包装					※10,000個の場合は荷合わせ							
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					
ケース	305	435	155	8.26kg	305	435	140	7.96kg					
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。													