



プロが認める塩

ほった 伯方の塩 焼塩

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。

固結防止剤を使用して固まりにくくした塩もありますが、当社では使用しておりません。

容量

選べるサイズ

一人一つにちょうどいい、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。



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	 <p>※10,000個の場合は荷合わせ</p>		 <p>※10,000個の場合は荷合わせ</p>			
	個包装						
JANコード(単品)	4902566007522	—	—	4902566007126	—	—	
希望小売価格	オープン						

サイズ	1g×100個×50袋				1g×5,000個				1g×5,000個×2箱			
	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

サイズ	2g×100個×50袋				2g×5,000個				2g×5,000個×2箱			
	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。