


## フルール・ド・セル 1kg


	希望小売価格(税込)	オープン価格
	最もおいしい時期	通年
	賞味/消費期限	賞味期限無し
	原材料	天日海塩、海水
	主原料産地	天日海塩(メキシコまたはオーストラリア)、海水(日本)
	内容量	1kg
<p>ゆっくりと時間をかけて結晶させた大粒の塩。カリッとした食感と口溶けの良さが楽しめます。優しい塩味はフルーツや乳製品との相性も良く、スイーツのトッピングにおすすめです。</p>	1ケース入数	20個
	温度帯	常温
	発注リードタイム	最長で中3日
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	1ケース

お問い合わせ先

伯方塩業株式会社 営業部

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

## フルール・ド・セル 150g


	希望小売価格(税込)	292円
	最もおいしい時期	通年
	賞味/消費期限	賞味期限無し
	原材料	天日海塩、海水
	主原料産地	天日海塩(メキシコまたはオーストラリア)、海水(日本)
	内容量	150g
<p>時間をかけて結晶させた大粒の塩は、塩味の中にほんのりとした甘みを感じる優しい味わい。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る。トッピングに使用することで仕上がりを華やかにできる。</p>	1ケース入数	20個
	温度帯	常温
	発注リードタイム	要相談
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	1ケース

お問い合わせ先

伯方塩業株式会社 営業部

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

## 伯方の塩 焼塩 1kg


	希望小売価格(税込)	オープン価格
	最もおいしい時期	通年
	賞味／消費期限	賞味期限なし
	原材料	天日海塩、海水
	主原料産地	天日海塩(メキシコまたはオーストラリア)、海水(日本)
	内容量	1kg
<p>まろやかな塩味が特徴。 小粒でサラサラでの結晶は、流動性が高くまんべんなく振りかけることができる。 また均一に混ぜりやすいため、生地への練り込みにも向いている。</p>	1ケース入数	20個
	温度帯	常温
	発注リードタイム	要相談
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	1ケース

お問い合わせ先

伯方塩業株式会社 営業部

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

## 伯方の塩 1kg


	希望小売価格(税込)	529円
	最もおいしい時期	通年
	賞味／消費期限	賞味期限なし
	原材料	天日海塩、海水
	主原料産地	天日海塩(メキシコまたはオーストラリア)、海水(日本)
	内容量	1kg
<p>塩かどがなく、塩味の中にほんのりと甘みを感じる塩。 しっとりしており、食材に良く馴染み、生地への練り込みに向いている。また溶かして使用するのにもオススメ。</p>	1ケース入数	20個
	温度帯	常温
	発注リードタイム	要相談
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	1ケース

お問い合わせ先

伯方塩業株式会社 営業部

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

## されど塩 藻塩


	希望小売価格(税込)	オープン価格
	最もおいしい時期	通年
	賞味/消費期限	賞味期限なし
	原材料	海水(瀬戸内海)、藻塩
	主原料産地	海水(瀬戸内海)、藻塩(瀬戸内海)
	内容量	100g
<p>流下式枝条架併用塩田(りゅうかしきじょうかへいようえんでん)を用いてつくる日本で唯一の藻塩。海藻(ホンダワラ)を浸け込みじっくり時間をかけて煮詰めているため、海藻のまろやかなうま味と香りが楽しめる。</p>	1ケース入数	30個
	温度帯	常温
	発注リードタイム	要相談
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	1ケース

お問い合わせ先

伯方塩業株式会社 営業部

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

## 伯方の塩 フレーク

	希望小売価格(税込)	オープン価格
	最もおいしい時期	通年
	賞味/消費期限	賞味期限なし
	原材料	天日海塩、海水
	主原料産地	天日海塩(メキシコまたはオーストラリア)、海水(日本)
	内容量	1g
<p>キラキラと輝く大粒の塩は、サクッと食感とほんのりと甘みを感じる柔らかな塩味です。仕上げにトッピングすることで、美味しさと華やかさをプラスします。ポーションタイプのため、使いきりで衛生的です。</p>	1ケース入数	1,000個
	温度帯	常温
	発注リードタイム	要相談
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	1ケース

お問い合わせ先

伯方塩業株式会社 営業部

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