



海をまるごと お届けします

土佐のミネラル豊富な海水を使用し、
日光と風のみで塩を結晶化することでミネラルを凝縮。
塩味だけではなく、旨味、そして何よりほのかな甘みを
感じられる完全天日塩です。
食べものの本来の味が一層引き立つ天日塩「あまみ」を
毎日のお食事のお供にお加えください。



土佐の海の日塩 あまみ

400g 2,160円(税込)

数量限定販売のため、なくなり次第終了となります。

お電話でのご注文はこちら

☎ 0120-20-7578

[受付時間 平日9:30 ~ 17:30]

メールでのご注文はこちら

✉ info@viva-noos.com

※上記アドレス、または右記QRコードより、お名前、ご住所、
お電話番号、希望数量をご明記の上、ご送信下さい。





高知県

四万十川

「あまみ」の生産地

黒潮町佐賀地区

「土佐の海の日塩あまみ」は、四万十川を源流とする伊与喜川が流れ込む黒潮町佐賀地区で製造されています。自然林広がる海岸からポンプで海水を汲み上げた後、時間をかけ天日と風の力で乾燥・製造されます。

(夏場は約1ヵ月、冬場は約2ヵ月程度)。

太陽と風が生み出した、優しくまろやかな塩



通常、海水を結晶化させるには高温の釜で煮詰めるのですが、本品は太陽と風の力だけでゆっくり時間をかけて結晶化させるので海水の豊富なミネラル分が損なわれず残っています。そのため、口に含むと塩特有の辛み・苦味を感じさせず、優しくまろやかなあまみ(旨み)を感じる一品となっています。



1 ぬらした手に「あまみ」をつけ、キュッと結んでおむすびに。

2 様々な食材にふりかける等、塩そのものを味わう調味料として。

3 その他、いつものお料理の味をより深いものにします。



INFORMATION

土佐の海の日塩 あまみ

400g 2,160円(税込) + 送料 220円(税込)

◆ 支払い方法

コンビニ・郵便局払い・クレジットカード払い

◆ 配送方法

クロネコゆうパケット(ポストに直接投函)

ご注文はお電話、またはメールにて承ります

☎ 0120-20-7578

[受付時間 平日9:30 ~ 17:30]

✉ info@viva-noos.com

※上記アドレス、または右記 QR コードより
ご連絡ください。



◆ 栄養成分表示 (100gあたり)

エネルギー	0kcal	たんぱく質	脂質	炭水化物	0g
食塩相当量	87.8g	マグネシウム	390mg		
カリウム	150mg	カルシウム	810mg		

