

佐渡海洋深層水利用商品

佐渡海洋深層水分水施設

商品名	内容量	価格(円) 税込	商品名	内容量	価格(円) 税込
深海塩 (一番塩)	70 g	250	佐渡ヶ塩	100 g	280
	160 g	500		200 g	500
	<p>粒がきめ細かく、どんなお料理にもなじみやすいお塩です。浅漬けを作る時にお使いいただくと、緑色が鮮やかに引き立ちます。</p> <p>【おすすめの料理】 天ぷら、おにぎり、浅漬け パスタ、チャーハン</p>			<p>海洋深層水を丹念に煮詰めて作りしました。佐渡の深海が育んだ豊潤な味わいをお楽しみ下さい。</p> <p>【おすすめの料理】 天ぷら、おにぎり、浅漬け パスタ、チャーハン</p>	
深海塩 (粗塩)	70 g	300	佐渡ヶ塩 (藻塩)	200 g	600
	180 g	600			
	<p>粒が大きく、独特の食感があります。肉や魚、枝豆の仕上げなど、素材の味をしっかりと出したい時におすすめです。</p> <p>【おすすめの料理】 焼肉、焼鳥、焼魚 枝豆の仕上げ、野菜サラダ</p>			<p>海藻(ホンダワラ)のエキスを濃縮し、釜で煎って乾燥させた、ミネラル豊富な藻塩です。</p> <p>【おすすめの料理】 白身魚の刺身、天ぷら 焼肉、炊き立てのご飯</p>	
深海塩 (藻塩)	70 g	350	天然にがり	50ml	300
	160 g	700		200ml	900
	<p>海洋深層水と海藻(ホンダワラ)を煮詰めて作ったお塩です。海藻の旨味がたっぷり溶け込み、まろやかな味をお楽しみいただけます。</p> <p>【おすすめの料理】 白身魚の刺身、天ぷら 焼肉、炊き立てのご飯</p>			<p>海水を煮詰めて塩を造り、残った液体が「にがり」です。現代人に不足しがちなカルシウム、マグネシウム、カリウムなどのミネラルを無理なく摂ることができます。</p> <p>【おすすめの料理】 ごはん、煮物、味噌汁 揚げ物、お豆腐作りにも</p>	
卓上塩	40 g	300	卓上藻塩	40 g	400
	<p>粒がきめ細かく、どんなお料理にもなじみやすいお塩です。浅漬けを作る時にお使いいただくと、緑色が鮮やかに引き立ちます。</p> <p>【おすすめの料理】 天ぷら、おにぎり、浅漬け パスタ、チャーハン</p>			<p>海洋深層水と海藻(ホンダワラ)を煮詰めて作ったお塩です。海藻の旨味がたっぷり溶け込み、まろやかな味をお楽しみいただけます。</p> <p>【おすすめの料理】 白身魚の刺身、天ぷら 焼肉、炊き立てのご飯</p>	