

世界遺産シャークベイの恵み ちきゅうの雫

世界最古の生物ストロマトライトやジュゴン、野生のイルカなど、希少な生物が生息する オーストラリア・シャークベイ。「ちきゅうの雫」は、世界遺産にも登録されたこの海で 2 年以上かけて丁寧につくられた天日塩を、おいしくまろやかな風味に仕上げました。

商品は 2 タイプをご用意しておりますので、用途に応じてお買い求めください。



ちきゅうの雫 200 g (細粒塩)

粒が細かく水に溶けやすいお塩ですので、お料理の味付けに使用したり、食卓でお料理に振りかけるなど、便利にお使いいただけます。

名 称 食塩

販 売 者 株式会社 JAPAN GOO

製造方法

原材料名：海水（オーストラリア シャークベイ）

工 程：天日、洗浄、粉碎、乾燥

栄養成分（100g あたり）

熱量：0kcal、たんぱく質：0g、脂質：0g、炭水化物：0g、塩分相当量：98.0g、カルシウム：190mg、マグネシウム：160mg、カリウム：260mg

ちきゅうの雫 500 g (細粒塩中)

細粒塩より粒が大きいですが水に溶けやすいお塩ですので、お料理の味付けに使用したり、食卓でお料理に振りかけるなど、便利にお使いいただけます。

名 称 食塩

販 売 者 株式会社 JAPAN GOO

製造方法

原材料名：海水（オーストラリア シャークベイ）

工 程：天日、洗浄、粉碎、乾燥

栄養成分（100g あたり）

熱量：0kcal、たんぱく質：0g、脂質：0g、炭水化物：0g、塩分相当量：98.0g、カルシウム：190mg、マグネシウム：160mg、カリウム：260mg

ちきゅうの雫 1 k g (粗塩)

粒が粗いお塩ですので、お料理の味付けのほか漬物を漬ける際などにもお使いいただけます。

名 称 食塩

販 売 者 株式会社 JAPAN GOO

製造方法

原材料名：海水（オーストラリア シャークベイ）

工 程：天日、洗浄、粉碎、乾燥

栄養成分（100g あたり）

熱量：0kcal、たんぱく質：0g、脂質：0g、炭水化物：0g、塩分相当量：95.0g、カルシウム：190mg、マグネシウム：160mg、カリウム：260mg