

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 200g (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、ナトリウム：36.8g、カルシウム：190mg、マグネシウム：160mg、カリウム：260mg

ちきゅうの雫 1kg (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、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、ナトリウム：36.8g、カルシウム：190mg、マグネシウム：160mg、カリウム：260mg