



### 健康な暮らしの基礎となる塩本来の 深い甘みとまろやかな味わいが特徴です

いのちの母ともいえる海からその恵みをいただき、太陽熱や風など自然のエネルギーを利用できるように設計したドーム型装置で、昼夜を通して濃縮後、日本古来の平釜で塩を結晶させる製法を守っています。塩本来の深い甘みとまろやかな味わいが特徴です。

希望小売価格 (税込)	200g:648円、1kg:2,808円
最もおいしい時期	通年
原材料	深層海水
主原料産地	東京都大島町
内容量	200g、1kg
賞味期限／消費期限	賞なし／消費なし
1ケースあたり入数	200g25個、1kg10個
保存温度帯	直射日光を避けて常温保存
最低ケース納品単位	1ケース

ターゲット	健康に関心の高い方、主婦、主夫など
利用シーン	普段のお食事に、外食の際のマイ塩に、ギフト用に、お使い物に



お問合せ先 阪本 鏡子

TEL 04992-2-2815 FAX 04992-2-2815

mail o-oceansalt@0-000.net

URL <http://www.o-oceansalt.com/>