



### 伊豆大島の自然からうまれた 海・土・火山の恵みの塩

地下300mの深さから汲み上げた伊豆大島深層地下海水を、低温でゆっくりじっくり煮詰めて結晶させているため、深みのある口あたりに仕上がっています。ぜひ料理の決め手にお使いください。

希望小売価格(税込)	507円
最もおいしい時期	通年
原材料	海水
主原料産地	東京都大島町
内容量	200g
賞味期限/消費期限	賞なし/消費なし
1ケースあたり入数	24袋
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4511917000114
最低ケース納品単位	2ケース
発注リードタイム	受注より5日以内納品
ケースサイズ(重量)	32×28×11cm

ターゲット	料理の材料にこだわりを持っている方、料理が好きな方
利用シーン	料理の際の味付けに

お問合せ先 三間 千珠子

TEL 04992-2-8077 FAX 04992-2-8108

mail info@shinsoukaien.com

URL <http://www.shinsoukaien.com/>