

ギリシャの天日塩

みやくえん

貊 塩



美しい自然のまま

地中海・ギリシャ中西部のメソロンギ潟湖で採取された、非加熱・天日干しの自然海塩。ラムサール条約登録の湿地で、3000年続く伝統製法により、海の恵みをそのまま結晶化しています。



生産者の
XION社
スピロス社長

信頼できてお買い得

生産者に直に会って品質を確認し、代理店を挟まずに仕入れることでお求めやすい価格で販売しています。



様々なお料理に

素材のうま味が引き立ちます。梅干しや味噌作りにも◎



塩浴にも

発汗促進・リラックス効果があり、健康維持におすすめ◎



善性寺商店
zenshoujishouten.com

自然塩のため、まれに異物が混じることがあります。
ご了承ください。