

Natural Greek Sun-Dried Sea Salt

ギリシャの
天日塩
みやくえん

貂塩

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。

貂塩 あら塩



貂塩 さら塩



貂塩 すり塩



大粒で溶けにくく、まろやかな味わい。炊飯や煮込み料理、塩浴にもおすすめ。夏バテ対策の携帯塩としても便利です。

あら塩を粉碎し、溶けやすく使いやすいタイプ。おむすびやサラダ、蒸し野菜などに手軽に使えます。ギリシャで数回洗浄済み。

すり塩は、あら塩を国内で粉碎したもので、さら塩と同様の形状で使いやすいのが特長。洗浄をしていないため、より自然な風味が楽しめます。