

- 株式会社日本海水の安心・安全な国産塩 -
使いきりサイズにチャックも付いて湿らず便利
『和の豊塩』に嬉しい200gスタンディングタイプが誕生！

株式会社日本海水（本社 東京都中央区 代表取締役社長 植岡佳樹）では、安心、安全、純国産、とお客様より高い評価をいただいている『和の豊塩』（わのてしお）の200gスタンディングタイプ（チャック付）を1月17日（火）に新発売いたします。

『和の豊塩』（わのてしお）は国産の海水塩を100%使用。素材の下ごしらえ、汁物、煮物、炒め物、おにぎり、お漬物まで幅広くお使いいただける本格家庭用国産塩です。にがりをほどよく含んでいるのにベタつきがなく、ご家庭での毎日のお料理に美味しくお使いいただけます。

本商品は消費者の皆様から多くのご要望を頂き誕生した、お試しに便利なサイズで、お求めやすい価格の使いやすい200gスタンディングタイプ（チャック付）です。

【製品概要】商品名：和の豊塩（わのてしお）

国内海水 100%使用。にがりを程よく含み、従来のにがり塩（粗塩）と同じ塩味の評価がありながら、振り塩や、搦んだ時の使いやすさを追求して実現した商品です。国産の安全な塩であると言う事を「和」で表現し、使用シーンが多岐にわたり、豊富である事、「手塩にかける」という意味も含めて「豊かな塩」と書いて「てしお」と名づけました。

希望小売価格：200g/105円・500g/200円・1kg/350円（税込）

200gと500gはスタンディングタイプ(チャック付)です

製造・発売元：株式会社日本海水

製品に関するお問合せ：

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町10-6 フォーリッチビル5F

TEL 03-5652-8751 FAX 03-5652-7756

URL：<http://www.nihonkaisui.co.jp/>



塩の「味」とは？

塩の味を決める大きな要因は「粒の大きさ」と「にがりの量」。

『和の豊塩』の粒は大きめで、よく見ると大小様々なサイコロ状をしています。

ほどよいにがり分を含みながら、ベタつきを抑え使い勝手が良く、毎日のお料理の旨味を引き出します。

【本件に関するお問合せ先】

株式会社日本海水広報代理（有）インテグレートコミュニケーションズ

TEL：03-5464-2046 FAX：03-5464-2076

〒157-0062 東京都港区南青山5-4-35-1106

担当：村山（amurayama@integrate-com.co.jp） 高橋（rtakahashi@integrate-com.co.jp）