

## 安心・安全な国産海水塩 100%の「和の豊塩(てしお)」で 無添加「梅干し」「らっきょう漬け」に挑戦 ～ Webサイトで簡単・わかりやすいレシピを公開中～

株式会社日本海水(本社所在地 東京都中央区日本橋大伝馬町 10-6 社長 植岡佳樹)では、安心・安全な国産海水塩 100%の「和の豊塩(わのてしお)」を使った「梅干し」「らっきょう漬け」のレシピを日本海水Webサイト(<http://www.nihonkaisui.co.jp>)で公開しています。料理研究家の高城順子先生にご協力いただき、初めての方でも簡単に漬けることができるように、分かりやすく詳細なレシピと写真で構成しています。

### 昔ならではの塩分量が無添加「梅干し」を生み出す

我が家で漬ける無添加の安心・安全な「梅干し」。

塩分量 16～18%の梅干しは、保存料いらすの昔ながらの知恵がつまった健康食品です。また家で漬ければ「白梅酢」や「赤梅酢」といった副産物を楽しむこともできます。



梅干し

### 塩と甘酢で2度おいしい「らっきょう漬け」

さっぱりとした「塩らっきょう」と甘さ控えめの「甘酢らっきょう」

2種の味が楽しめるレシピを紹介しています。

自家製のらっきょうのカリカリとした歯ごたえは、癖になる美味しさです。



塩らっきょう



甘酢らっきょう

日本海水 URL  
<http://www.nihonkaisui.co.jp>

#### 【商品概要】

商品名 : 和の豊塩(わのてしお)

内容量・価格(税込) : 200g 105円 / 500g 250円 / 1kg. 350円

商品特長 : 使いやすさにこだわり、にがりを程よく含ませることでべたつきを抑えた  
万能家庭用塩。安心・安全な国産海水 100%を使用。

商品に関するお問合せ先:

株式会社日本海水

TEL:03-5652-8751 URL: <http://www.nihonkaisui.co.jp>



#### 【本件に関する問合せ先】

日本海水広報代理 (株)インテグレートコミュニケーションズ  
〒107-0062 東京都港区南青山 5-11-1 桜井ビル 6F  
TEL:03-5464-2046 FAX:03-5464-2076  
担当:村山 ([amurayama@integrate-com.co.jp](mailto:amurayama@integrate-com.co.jp))