



カラフルな能登の塩

珠洲の塩シリーズ

珠洲の塩100g 435円 もりしほ300g 1,080円 結晶塩100g 545円

桜、藻、竹炭、中島菜塩 各100g 650円 (※全て税込)

桜、中島菜塩のみ常温2年間、他は賞味期限はありません

奥能登唯一の流下式塩田法による奥能登の海水100%を濃縮したお塩です。粒の粗い結晶や能登でとれた野菜や梅干し、海藻、若竹とコラボした商品です。



有限会社 新海塩産業



流下式塩田法により一年中製造ができるようになりました。純白の塩にこだわり丹精込めて作っております。味わって違いの分かる奥能登・珠洲のお塩です。

〒927-1322 石川県珠洲市長橋町15-18-11

TEL 0768-87-8140 FAX 0768-87-8141

Email : info@suzutennen-shio.jp

URL : <http://suzutennen-shio.jp/>

珠洲の塩

