



# 讚岐さかいで こだわりの塩

瀬戸内の塩産地の中でも特に讚岐は現在の坂出市に、  
日本一の生産量を誇る塩田が広がっていました。  
瀬戸内・讚岐生まれのこだわりの塩をお試ください。



## 【トッピングソルト】

瀬戸内・讚岐の海水を平釜でじっくりと大きく結晶化させた、大粒のフレーク塩。調理の仕上げや、アクセントに最適です。



## 【ポケットソルト】

熱中対策用に携帯できる大粒の塩。1粒約0.1gを100mlの水（コップ半分程度）と一緒に飲みこんでください。



## 【坂出の昔塩/瀬戸の鹽】

瀬戸内・讚岐の海水をそのまま煮詰める製法でつくりました。

海水そのままの香り・風味がおにぎりなど塩が決め手の料理にぴったりです。

【製造】:株式会社日本海水 讚岐工場  
香川県坂出市大屋富町1793-3

【販売】:讚岐塩販売株式会社  
香川県坂出市大屋富町1776-7