

備蓄用塩 2



カンボジアの塩 150g

独自の天日製法によって、天日だけでゆっくりと結晶させた天日塩

○ 商品説明

海水の状態から完成までおよそ2ヶ月をかけ天日だけでゆっくりと塩を結晶させています。海水の多種多様な成分を含み『海のような、深く豊かな味わい』を作り上げています。そのため塩辛さだけでなく、ほのかに感じる甘みや旨味など奥深い味わいです。本格天日塩ながら、手頃な価格も魅力です。

「カンボジアの塩 石臼挽き」は粒の大きな「カンボジアの塩 結晶のまま」を石臼で挽いて細かくしたものです。溶けやすいので使用範囲が広がります。この海のように深く豊かな味わいは、お料理の味を包み込むようにやさし塩味をきかせます。慣れないうちは「なかなか塩味がきかない」と感じることもあるかもしれませんが、単純な塩辛味ではなく、海水のような複雑な味を加えると思ってお使いください。

伝統製法と独自開発製法の合体で生まれたオリジナル天日塩

カンボジアはフランス領インドシナ時代からおおよそ100年続く天日塩の名産地です。海水から塩の結晶、さらに収穫後もすべて天日干し。「カンボジアの塩」は人工的な加熱を使わない、南国カンボジアならではの製法で作られた天日塩です。原料はもちろん海水だけ。

そして味の決め手は専用塩田での独自製法。「海水成分を“全体的に”取り込みながら塩の味を作る」がコンセプトです。つまり海水の様々な成分の様々な味を複合的に「塩」にすることで、ほのかな甘みや独特のうまみを醸し出します。それはまるで「海のような、深く豊かな味わい」。シンプルな塩味の料理にはもちろん、いろいろな料理にこの独自の味をお試しください。

「カンボジアの塩」は、現地の天日塩生産者と（有）カンボジアの塩によって共同で開発され、専用の天日塩田にて作られています。ベトナム・カンボジアで一般的に作られている天日塩とは異なります。