



デンマーク産

# フレークソルト



トレミー状



株式会社 前田商店



風土変化により、地底湖(汚染の少ない海水)として発見された、約2億3千年前の海水を、JOZO社の最先端の技術で、不純物の非常に少ない高純度(≥99.5)な結晶に精製されました。トレミー状と言われる、ピラミッド型をした結晶で、味わい深く、まろやかなJOZOフレークソルトは、お料理だけでなく、お菓子にも最適です。

非常にミネラルを感じ、口に入れたときのにがり感が、海の旨味をそのまま含んだ塩と感じました。

ピラミッド状の形が口の中で食感を与えてくれるので、食材とのテクスチャーも楽しめると思います。

当店では、この塩をロースト系のテーブルソルトとして、エクストラバージンオイル(オリーブオイル)とハーブを合わせたハーブソルトや、塩を桜のチップで燻製したスモークソルトをローストビーフと合わせて販売しております。

牛肉独特の生臭さがマスキングされた感じがします。

豚肉の加工品をマリネする際もJOZO塩とスパイスとミックスして味をつくります。

塩の強みを感じずに優しい味に仕上がります。

(株)METZGEREI KUSUDA  
楠田 裕彦



## フレークソルト

名 称 塩

原材料名 海水

包装形態 1.5Kg/バケツ

原 産 国 デンマーク

※直射日光、高温多湿の場所を避け、常温にて保存してください。