

●自然の塩のお塩屋さん なみのはな

- “なみのはな”は厳寒期、打ち寄せ砕けた波が白い泡となって飛ぶ姿を表す言葉扱うのは、海外で採取された海塩や岩塩、湖塩など、ミネラルを含む自然の塩。
- 海塩は海水の水分を揮発させ塩分を結晶化させたもので、和食に合う！
岩塩は地殻変動で海水が孤立し、長い年月をかけ塩の固まりになった、肉に合う塩。
湖塩はその中間（一部違う物もある）。
自然の塩に含まれるミネラルのカリウムが、塩をカラダから出し高血圧になりにくい！！
- 塩は料理に合わせた“適材適塩”の名称で、瓶入り(50g～55g)が4種類。
お薦めは“イエロー岩塩(770円)”で、塩っ気と甘さが共存する旨い塩!!
自然の塩を始めるなら岩塩がお薦めで、特にイエロー岩塩がわかりやすい。
- 詰め替え用、自家製味噌用塩、少量をセットにした「おためっ塩」など多彩。

自然の塩のお塩屋さん なみのはな

旭川市東旭川町旭正120-4

TEL(0166)35-3259

FAX(0166)32-6161

●営業時間／10:00～19:00

●定休日／不定休●P有(1台)

※自宅の玄関を改良した自宅ショップです

○日曜日、トークショー盛り上がりました

○次回は女性が手打ちする江戸そば

