

It's Sio Time!

# ほった 伯方の塩を使った

# おにぎりに合う塩ブレンドレシピ はコレだ！



ほった  
伯方の塩をはじめとした塩製品を作られている  
伯方塩業株式会社様の塩製品を使い、

満を持して「おにぎりに合う塩ブレンドレシピ」を考案！  
監修は、一般社団法人日本ソルトコーディネーター協会  
代表理事 青山志穂先生！



## 塩製品の特性を活かし

お米の旨みと甘みを最後まで引き立て  
味わいや食感のバランスが最強になるブレンド  
これ、まさに、黄金比率！！！！

- 伯方の塩 焼塩:3g
- 伯方の塩 ドライ:3g
- されど塩 藻塩:6g
- フルール・ド・セル:2g



【注意事項】～正しく適塩！～

おにぎり単体で味わう場合、ごはん120gに対し、  
塩は1gがおすすめです(塩分濃度0.9%程度)



**i.i.imabari!**  
★ i'm into imabari! ★