

It's Sio Time!

ほかつ

伯方の塩を使った

おにぎりに合うソルトスープレシピ

はコレだ!

ほかつ

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「ソルトスープレシピ」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!



ノーマルver



塩製品の特性を活かす

強い旨みのなかに適度なしょっぱさと

まろやかさをブレンドし

バランスの良い味わいに!!!

●伯方の塩 粗塩:3g

●されど塩藻塩:3g

●フルール・ド・セル:3g



【注意事項】 ~正しく適塩!~

お湯で割っても美味しいスープ。お湯200mlに対し
塩は1.5gが適塩です(塩分濃度0.7%程度)



i.i.imabari!

★ i'm into imabari! ★