

It's Sio Time!

ほった

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「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!



サウナ好きなお客さま向けver



汗は老廃物を排出!

しかし一緒にミネラルも損なわれる

ミネラルをしっかりと含んだブレンド塩で

しっかりと補給せよ!

●伯方の塩 焼塩:3g

●伯方の塩 粗塩:3g

●伯方の塩 ドライ: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! ★