愛媛県イメージアップ
キャラクター
みきゃん
許諾番号 3007049

みきゃんと伯方の塩セット
オリジナルマグネット入り

商品名	みきゃんとあらしお	商品名	みきゃんとやきしお	商品名	みきゃんとフルール・ド・セル
名　称	塩				
原材料名	天日海塩(メキシコまたはオーストラリア)、海水(日本)				
内容量	200g	内容量	250g	内容量	150g
製造者	伯方塩業株式会社 愛媛県松山市大手町2丁目3-4				
製造所	伯方塩業株式会社 大三島工場 愛媛県今治市大三島町台(うてな)32				

※天日海塩の産地は、前年の使用実績順

製造方法					
原材料名	天日海塩(93%メキシコまたはオーストラリア)、海水(7%日本)				
工　程	溶解、立釜	工　程	溶解、立釜、焼成	工　程	溶解、平釜、乾燥

栄養成分表示(100gあたり)					
熱量	0kcal	熱量	0kcal	熱量	0kcal
たんぱく質	0g	たんぱく質	0g	たんぱく質	0g
脂質	0g	脂質	0g	脂質	0g
炭水化物	0g	炭水化物	0g	炭水化物	0g
食塩相当量	95.5g	食塩相当量	98.8g	食塩相当量	96.3g
マグネシウム	100~200mg	マグネシウム	100~200mg	マグネシウム	100~200mg
カルシウム	50~200mg	カルシウム	50~200mg	カルシウム	50~200mg
カリウム	10~150mg	カリウム	10~150mg	カリウム	10~150mg

●お問い合わせ 伯方塩業株式会社 0120-77-4140
https://www.hakatanoshio.co.jp/

※湿気の少ない所で保存してください。
※塩は長期保存しても品質上問題ありませんので、賞味期限は記載しておりません。

4 902566 550011

3種の塩を使い分けてお料理上手!

しっとりタイプ

1個

みきゃんと あらしお

Mican&ARASHIO

にがりをほどよく残した粗塩です。塩かどがなく塩味の中にほんのりとした甘さを感じるのが特徴です。素材本来の旨みを引き出す塩で、様々なシーンに幅広くご使用頂けます。

さらさらタイプ

1個

みきゃんと やきしお

Mican&YAKISHIO

「伯方の塩」を焼いた小粒の塩です。防湿剤などの添加物を使用せず、焼くことでサラサラの使いやすい塩にしています。サラサラしていて使いやすく、まろやかな塩味が特徴です。まんべんなく振りかけることができるので、ふり塩・つけ塩・卓上や調理・仕上げに手軽に使えます。

おおつぶタイプ

1個

みきゃんと フルール・ド・セル

Mican&Fleur de sel

じっくり時間をかけて結晶させた、口溶けの良い大粒タイプの塩です。にがりをほどよく残した結晶が層になっているため、塩味の中にも甘みを感じることができます。トッピングに使えば、キラキラの結晶は見た目も1ランクアップ!

日本財団 海と日本PROJECT CHANGE FOR THE BLUE 海の未来を変える挑戦

SHIMANAMIKAIDO

オリジナル マグネット入り

みきゃんと 伯方の塩®セット

輸入天日塩田塩と日本の海水が原料です。

日本財団 海と日本PROJECT CHANGE FOR THE BLUE 海の未来を変える挑戦

えひめの海を美しく!
CHANGE FOR THE BLUE

“これ以上海にごみを出さない”という社会全体の意識を高めるムーブメントを起こすため、産官学民からなるステークホルダーと連携し、海洋ごみの削減モデルを作り、国内外に発信するプロジェクトです。

瀬戸内海の海洋ごみの約70%が、陸から出たものです。そして、瀬戸内海の海洋ごみの約50%が外の海に流出しています。

今日から私たちにできること!

①外で出たごみは家に持ち帰る。また、決められた場所で処分する。
②毎日の暮らしのなかでできるだけごみを出さないようにする。

えひめ海ごみキャラクター
ブルータス

ホームページ　English　中文

伯方の塩は伯方塩業株式会社の登録商標です。

紙

DDCP_TSS_2017
SCALE: 1/1.00 in Window
NO: 6018F-058-1-1-20
紙目
システム担当責任者 初校 4/27 三小田 再校 三校 四校
校正担当責任者 初校 再校 三校 四校
哑
得意先 伯方塩業(株)伯方工場
品名 (20改)みきゃんSTP袋3個入りカートン
表裏
展開寸法 437 × 319.5
B C M Y