

伊豆大島深層地下海水100%使用 深層海塩「ハマネ」



伊豆大島の地下300mから汲み上げた海水「伊豆大島深層地下海水」を100%使用

- 伊豆大島は火山島ゆえに、玄武岩でできた自然のろ過装置をくぐったより透明度の高い海水です。
- 低温でゆっくりじっくり煮詰めて結晶させるため、にがり分がほどよく含まれた深みのある口あたりに仕上がっています。
- 内容量：200g、1kg、20kg 対応致します。

深層海塩株式会社

〒100-0102 東京都大島町岡田字小堀123番地

TEL **04992-2-8077** (担当：三間 大輔)

FAX 04992-2-8108 E-mail : mima_d@shinsoukaien.com

URL : <http://www.shinsoukaien.com>

事業内容

塩の製造・販売