

べにさいのしお

# 紅彩塩

塩分を89%に控え、干椎茸、昆布、干帆立貝などの天然素材を使用した旨味成分を多く含ませた手造りのお塩です。



八王子の工場で  
ひとつひとつ  
作っています。

## 白塩・ガーリック塩・抹茶塩

## 柚レモン塩・カレー塩

他

150g 1,080円

50gボトル 500円

30gミニボトル 400円

おにぎり、枝豆、天ぷら、お吸い物などの和食だけでなく、  
パスタやチヂミ、チャーハンなどもおいしく仕上がります。

和食屋割烹やまひさ

〒192-0082 東京都八王子市東町 6-2 天安ビル1F

TEL.042-644-2949

ホームページ <http://yamahisa.org/>

