

NSF^{Food} NEWS

Cuissine for Comfortable

2009

エヌエスフーズニュース
vol.

016

OCTOBER

塩で料理が変わります！

海水が自然に結晶した塩には、海水に含まれるあらゆるミネラルや美味しさが残されています。角のない、まるみのある塩味と潮の香りは調理する素材の旨みを引き出します。おなじみのメニューで比べてみてください。塩で料理が変わります。



「クリスマス島」はキリバス共和国の島々のひとつで、ハワイの南約2,000キロにあります。人が住む場所としては日付変更線の一番東に位置するこの島は、世界で一番早く新しい朝を迎える島です。島全体がサンゴ礁でできており、近くに島がないことから海はどこまでも美しく、ダイビング、フィッシングでも世界的に有名です。また、島の近くに湧き上がる深層海流水が良質のプランクトンを育み、多くの魚や海どりたちが生息します。赤道直下の強い光と心地よい海風が、ミネラルをはじめとする栄養分豊かな海水を、煮ることなく、そして、何も加えることなく美しい海の結晶として作り上げます。「クリスマス島の塩」はまさに自然の恵み、神の贈り物なのです。



クリスタル結晶



粉末結晶



■500g スタンドパウチ (業務用)
クリスタル/粉末