



<商品リスト>

全国商品 一部取り扱いのない地域がございます。

カテゴリー	商品名	税込価格	商品説明
おむすび	手巻 牛塩カルビ	128円	穀物で長期間肥育された米国産牛肉の脂の入ったバラ肉を「イタリア産シチリア岩塩」を使った塩ダレで炒めました。
	金芽米 ねぎ塩豚とろ (わさび入り) 北海道を除く	168円	豚の肩から首の部分で、一頭から取れる量が少なく、脂ののりと食感が人気の部位である「豚とろ」を食べやすくカットし、「イタリア産シチリア岩塩」を使った塩ダレで炒め、ねぎを混ぜました。
寿司	手巻寿司 ねぎ塩豚焼肉 北海道を除く	158円	脂ののった豚バラと食感のあるモモ肉を「イタリア産シチリア岩塩」を使用した塩ダレで炒め、風味と食感のあるねぎを和えた焼肉で巻きました。
弁当	こだわり塩の焼鶏重 北陸地区を除く	495円	「イタリア産シチリア岩塩」の塩だれを使用した、塩焼鶏重です。シチリア岩塩は、海水塩と比較し、鉄分等のミネラルが多く、塩味が強く感じられるのが特徴で、肉の脂身となじむことで肉の旨みをより一層引き立てます。
	ねぎ塩豚焼肉弁当	490円	豚バラ肉とキャベツ・人参・もやしを濃口醤油と粗挽きの黒胡椒でじっくり炒め、「イタリア産シチリア岩塩」を使用した塩ダレをかけました。
調理パン	グリルチキンサンド	280円	ジューシーなグリルチキンに特製塩ダレを合わせました。イタリア産シチリア岩塩を使用した塩ダレとマヨソースをシンプルに合わせました。
惣菜	ワントンスープ(塩) 北海道を除く	198円	イタリア産シチリア岩塩を使用した特製スープベース、清湯(チンタン)に、二段仕込み製法のガラスープを加えた、こだわりのスープです。清湯(チンタン)とは、原料(ゼラチン質豊富な首付丸鶏)と原料の下処理にこだわったガラスープを、コンソメ風に卵白を絡めたミンチ肉(鶏・豚)を入れて再度炊き出し、クリアで高品質なスープベースです。
パン	塩小豆蒸しパン 北海道を除く	115円	アクセントのある塩味でミネラルたっぷりの国産「藻塩」を使用し、甘みのある小豆と組み合わせたもちもちとした食感の蒸しパンです。もちもちとした蒸しパンにミネラル分が多いことから、塩独特のコクがある蒸しパンに仕上げました。
	ソフトフランス (塩キャラメル) 北海道を除く	110円	ソフトフランスの生地にドイツ産の岩塩「アルペンザルツ」を使用したコクのある塩キャラメルクリームをサンドしました。アルペンザルツはコクがありまるやかで、キャラメルのコクと相性の良い塩です。
	塩バターメロンパン 北海道を除く	105円	ふんわりとしたパン生地の上に、旨味の多い「フランス産のロレーヌ岩塩」と、コクのある発酵バターを練り込んだビス生地を被せました。ロレーヌ産の岩塩はナトリウムが多い分、塩味が強く、旨味、スパイスが濃く、味のボリューム感(ひろがり)が出しやすい塩です。
半生菓子	塩バニラドーナツ 8月26日発売	110円 沖縄は120円	「フランスのロレーヌ産の岩塩」を使用し、練乳を加えることでコクをだした、バニラ風味のドーナツです。
	塩どら 沖縄県を除く	110円	にがり成分を多く含む沖縄宮古島の塩「雪塩」をあんこに使用し、つぶあんの甘さをしょっぱさが引き立てるどら焼きに仕上げました。
デザート	塩レアチーズ 北海道は8月26日発売	280円	沖縄の宮古島で取れたパウダー状の「雪塩」を混ぜ込み、レアチーズムースと自家製のチーズ味のクランブルを組み合わせた商品です。なめらかなレアチーズムースと塩味がきいた、クランブルで食べ応えもあり、食べやすい商品に仕上げました。
	塩プリン 北海道は8月26日発売 沖縄県を除く	200円	沖縄の宮古島で取れたパウダー状の「雪塩」を混ぜ込み、なめらかな塩プリンを仕立てました。濃厚でなめらかなプリンベースながらも塩をきかせる事により、食べやすく、満足のいく商品に仕上がっております。
	塩キャラメルシュー 北海道は8月26日発売	105円	沖縄の宮古島で取れたパウダー状の「雪塩」を使用したキャラメルカスタードをシューパフに詰めました。
チルド飲料	塩バニララッシー	137円	旨みが濃く、雑みの少ない「ロレーヌ岩塩」を使用した、バニラフレーバーのラッシーです。ラッシーとはインドの伝統的ヨーグルトドリンクです。

地区限定商品

地区	商品名	税込価格	商品説明
東北	直巻 牛タン塩	135円	仙台名物「牛タン」を、東北地方で人気の青森県の「スタミナ源」塩ダレで和え、押しはだか麦を使用したご飯で包んだおむすびです。
	大きな塩焼そばロール	195円	「スタミナ源」塩ダレ使用。大きなコッペパンに、塩ダレで味付けしコショウをきかせた焼そば、豚ひき肉、紅しょうがをのせました。
中部	こだわり塩のあじご飯	295円	三重県尾鷲の海洋深層水で作られたこだわりの塩を使用。あじを生引きたまり、みりん、魚醤などで漬け込んで焼き上げ、ミネラル分豊富「しお学舎の塩」で和えて、旨みとコクのある味に仕上げました。
	こだわり塩の海鮮風味焼そば (しお学舎の塩)	330円	ミネラルを豊富に含んだ三重県尾鷲の海洋深層水から摂取したこだわりの塩「しお学舎の塩」を使用。また、海老・あさりのエキスとブラックペッパー、にんにく、ごま油を加えることで、旨みと辛味のバランスをとりました。
北陸	ミニ塩焼鳥重	350円	国産鶏もも肉をミネラルを豊富に含んだ「能登塩」でしっかり下味をつけ丁寧に焼き上げ、美味しさにこだわりました。焼ねぎ・南瓜素揚げ・鶏もも天ぷらをトッピングしました。
	小木のいかの塩焼そば	390円	小木漁港で獲りたいか、天然ミネラルをたっぷり含んだ輪島の塩を使用した塩焼そばです。野菜炒め・ねぎをトッピングし彩り良く仕立てました。
関西	ねぎ塩焼そば	395円	海藻から溶け出したミネラルと旨みを多く含む「淡路島の藻塩」で焼そばを炒めました。
	冷し塩つけめん	470円	スープはブランド塩「赤穂の塩」を使用した旨みのある味に仕立てました。
中国・四国	ねぎ塩パスタ	370円	パスタの上には刻んだ長ねぎと青ねぎをふんだんにトッピング。相性のよいベーコンを添え、塩ダレで仕立てました。伯方産の塩を使用したタレとネギが絶妙に合うパスタです。
九州	豚しゃぶサラダ (塩ぼんず入り)	240円	レタス・大根・人参・紫たまねぎ等の野菜と豚しゃぶをあわせてサラダに、長崎県産五島灘の海水塩にカボスを加えたさっぱりとした塩ぼんずをつけました。