

【令和の足助直し】成分			
	合わせ塩 産地	工程	塩の特徴
1	ボリビア産 アンデス地方	採掘、粉碎	刺激を伴う辛さが無いため、素材の風味を損なうことなく、旨味を引き立たせます。
2	フランス産 ロレーヌ地方	溶解、釜立て、乾燥	まろやかで味わい深く、肉・中華・卵料理、野菜炒め、スープの味付けに合います。
3	内モンゴル ジランタイ	天日、洗浄、乾燥	えぐみが少なく、ほのかな甘みがあり雑味が少ない、スッキリとした味です。
4	パキスタン産 アンデス地方	採掘、洗浄、粉碎	採掘法岩塩で綺麗なピンク色です。どんな料理にも合うまろやかな塩味です。
5	イタリア産 トスカーナ地方	溶解、釜立て、乾燥	素材の旨味をグッと引き立たせるサラサラの岩塩です。アクセントです。
6	ドイツ産	採掘、粉碎	にがり分をバランスよく含んでいる岩塩。2億3千年前の深みのある岩塩です。