

はなしお

## 満月に蘇る自然海の恵み 「満月の初塩」

生産量が最も少なく、とても貴重なお塩です。満月の日に海水を採取し、慈眼堂独自の製法と技術により製造される商品で、気温・室温・湿度・その他すべての条件が整った時に出来る大きな結晶のお塩です。大粒の中に底知れぬエネルギーさえ感じられる、まさに幻の商品です。フランス料理・イタリア料理等、すべてのお料理にお使い頂けます。



### 『満月の初塩』の成分 (100g 中)

(財) 日本食品分析センター調べ  
ナトリウム：37.5g カルシウム：367mg  
カリウム：62.3mg マグネシウム：179mg

商品名：国産天然塩 原材料：海水 100% 内容量：1kg

◎釜焚き製法のため、まれに焦げた塩が黒い粒状になって入っている事がありますが、品質に影響はありません。

ながさきじげんどう

製造・販売元

# 長崎慈眼堂

〒859-5363 長崎県平戸市草積町 385

TEL 0950-28-0505 FAX 0950-28-2595

<http://nagasaki-jigendo.jp>



4 571179 820134



ラベル



本体

はなしお

## 満月に蘇る自然海の恵み 「満月の初塩」

生産量が最も少なく、とても貴重なお塩です。満月の日に海水を採取し、慈眼堂独自の製法と技術により製造される商品で、気温・室温・湿度・その他すべての条件が整った時に出来る大きな結晶のお塩です。大粒の中に底知れぬエネルギーさえ感じられる、まさに幻の商品です。フランス料理・イタリア料理等、すべてのお料理にお使い頂けます。



### 『満月の初塩』の成分 (100g 中)

(財) 日本食品分析センター調べ  
ナトリウム：37.5g カルシウム：367mg  
カリウム：62.3mg マグネシウム：179mg

商品名：国産天然塩 原材料：海水 100% 内容量：1kg

◎釜焚き製法のため、まれに焦げた塩が黒い粒状になって入っている事がありますが、品質に影響はありません。

ながさきじげんどう

製造・販売元

# 長崎慈眼堂

〒859-5363 長崎県平戸市草積町 385

TEL 0950-28-0505 FAX 0950-28-2595

<http://nagasaki-jigendo.jp>



4 571179 820134



ラベル



本体

はなしお

## 満月に蘇る自然海の恵み 「満月の初塩」

生産量が最も少なく、とても貴重なお塩です。満月の日に海水を採取し、慈眼堂独自の製法と技術により製造される商品で、気温・室温・湿度・その他すべての条件が整った時に出来る大きな結晶のお塩です。大粒の中に底知れぬエネルギーさえ感じられる、まさに幻の商品です。フランス料理・イタリア料理等、すべてのお料理にお使い頂けます。



### 『満月の初塩』の成分 (100g 中)

(財) 日本食品分析センター調べ  
ナトリウム：37.5g カルシウム：367mg  
カリウム：62.3mg マグネシウム：179mg

商品名：国産天然塩 原材料：海水 100% 内容量：1kg

◎釜焚き製法のため、まれに焦げた塩が黒い粒状になって入っている事がありますが、品質に影響はありません。

ながさきじげんどう

製造・販売元

# 長崎慈眼堂

〒859-5363 長崎県平戸市草積町 385

TEL 0950-28-0505 FAX 0950-28-2595

<http://nagasaki-jigendo.jp>



4 571179 820134



ラベル



本体