満月に蘇る自然海の恵み　はなしお「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：200g

◎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有りますが、品質に影響はありません。

製造・販売元　長崎慈眼堂（ながさきじげんどう）

〒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 820097

紙 ラベル　方 本体

満月に蘇る自然海の恵み　はなしお「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：200g

◎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有りますが、品質に影響はありません。

製造・販売元　長崎慈眼堂（ながさきじげんどう）

〒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 820097

紙 ラベル　方 本体

満月に蘇る自然海の恵み　はなしお「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：200g

◎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有りますが、品質に影響はありません。

製造・販売元　長崎慈眼堂（ながさきじげんどう）

〒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 820097

紙 ラベル　方 本体

満月に蘇る自然海の恵み　はなしお「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：200g

◎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有りますが、品質に影響はありません。

製造・販売元　長崎慈眼堂（ながさきじげんどう）

〒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 820097

紙 ラベル　方 本体

満月に蘇る自然海の恵み　はなしお「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：200g

◎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有りますが、品質に影響はありません。

製造・販売元　長崎慈眼堂（ながさきじげんどう）

〒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 820097

紙 ラベル　方 本体

満月に蘇る自然海の恵み　はなしお「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：200g

◎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有りますが、品質に影響はありません。

製造・販売元　長崎慈眼堂（ながさきじげんどう）

〒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 820097

紙 ラベル　方 本体

満月に蘇る自然海の恵み　はなしお「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：200g

◎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有りますが、品質に影響はありません。

製造・販売元　長崎慈眼堂（ながさきじげんどう）

〒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 820097

紙 ラベル　方 本体

満月に蘇る自然海の恵み　はなしお「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：200g

◎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有りますが、品質に影響はありません。

製造・販売元　長崎慈眼堂（ながさきじげんどう）

〒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 820097

紙 ラベル　方 本体