

室戸海洋深層水 100%

# 室戸の塩

(業務用) 20kg

室戸の塩は、様々な用途に最適です。

漬物、味噌、醤油、塩干物、製パン、製麺製菓、食品加工一般

室戸海洋深層水は、表層水にくらべ無機栄養塩が多く含まれ(富栄養性)、陸水等からの科学物質汚染にさらされる機会が極めて少ない(清浄性)、海水です。また、水圧30気圧下で長い年月を経て熟成されています(熟成性)、深層水には必須微量元素や各種ミネラルがバランス良く含まれています。

室戸の塩は、室戸岬沖の374mの深海より取水しパイプライン通し供給を受けた海洋深層水を100%使用しています。にがりの成分を含んだほのかな甘みと、バランス良くミネラルを残した自然塩です。



地球の両極付近の海域で生れ、大きな海をゆっくりと循環する海洋深層水。室戸海洋深層水は高知県室戸岬沖の水深374mで取水される自然界のミネラルを含んだ海水です。