



海水塩(なぎさ)



人気です!



おいしさの秘密を教えます!

こだわりの違いが
おいしさの違いです

長崎県崎戸島周辺海水100%

- 1 グリーンコープの海水塩(なぎさ)は、長崎県西端の五島灘に浮かぶ崎戸島周辺の海水を100%使用しています。
- 2 なお、塩の消費量に対する国内生産量は、わずか12%程度といわれており、原塩を輸入し国内で製造したものが多くようです。

こだわりの製法

- 1 グリーンコープの海水塩(なぎさ)は、特製の平釜でゆっくりと炊き上げた「海水塩」です。カラダに必要なミネラル分(カルシウム、マグネシウム、カリウムなど)が含まれています。
- 2 また、平釜で炊き上げることで結晶がフレーク状となり、結果、溶けやすく、かどのないまろやかな味をお楽しみいただけます。
- 3 海水塩(なぎさ)のように、昔ながらの製法(平釜でゆっくり炊き上げ)でつくられる塩は、加熱時間が長くコストがかかるため、そう多くありません。一般的には大量生産可能な製法(真空蒸発缶など)でつくられる「精製塩(せいせいえん)」がほとんどです(包材の「栄養成分表示」の食塩相当量が99.0%以上のものが、精製塩です。)

こだわりのおいしさ

- 1 海水塩(なぎさ)を、ちょっとだけ、なめてみてください。ミネラル分を含んでいますので、ほどよい甘みを感じられるかと思います。
- 2 ミネラルを含んだまろやかな塩味は、素材によくなじみ、素材のもつおいしさを引き立てます。おにぎりにすると、その違いに、納得です。



塩の選択

- 1 「塩分のとり過ぎは良くない」といわれますが、正確には「塩化ナトリウム」のとり過ぎのこと。
- 2 ほぼ100%近い成分が「塩化ナトリウム」の精製塩よりも、カラダに必要なミネラル分が含まれたお塩のご利用をおすすめします。

My First グリーンコープ。



福岡県 福岡市 フードディレクター濱地さん

グリーンコープのお塩について

本当にミネラルをたっぷり含んだ海からできた天然塩をつかうことでお料理の質がグンと上がります。普段の食生活はグッと変わってくると思います。

RKBラジオ

[放送時間] 月~金 9:00~13:00

green station
cross fm

毎週月曜 13:40ごろ

ON AIR



毎週水曜日11:25ごろより
グリーンコープの商品を
紹介しています。



Yukipedia

グリーン×グリーンRADIO

グリーンコープは、CROSSFMの
グリーンキャスティング・サプライヤーです。

