

世界一きれいな海水を自然の力のみにより結晶させた

クリスマス島の海の塩

Christmas Island

この塩は、キリバス共和国・クリスマス島にて海水を塩田に引き込み人工的な加熱を一切行わず、天日と風の自然の力のみにより乾燥・結晶化させた、世界でも珍しい「完全天日塩」です

とても手間をかけて作っているのが特徴です
だから優しい味がするのです

無添加



1777年12月24日、クリスマス・イブの日に、冒険家キャプテン・クックが発見したことからこの名前がつけられました。その後、イギリスの植民地となりましたが、1979年にキリバス共和国が独立しました。インド洋にオーストラリア領の同名の島がありますが別の島です。

この塩の成分表

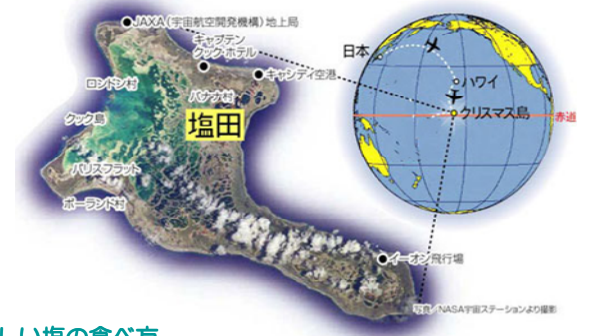
Christmas Island Natural Solar Salt

成分分析表

※財団法人 日本食品分析センター調べ

水分	1.1g/100g	塩化ナトリウム	92.36%
たんぱく質	0.1g/100g未満	銅	検出せず
脂質	0.1g/100g未満	水銀	検出せず
灰分	98.1g/100g	マンガン	検出せず
炭水化物	0.8g/100g	ヒ素 (As ₂ O ₃ として)	検出せず
エネルギー	3kcal/100g	重金属 (Pbとして)	検出せず
ナトリウム	37.5g/100g	一般細菌数(生菌数)	300以下/g
鉄	0.13mg/100g	大腸菌群	陰性
カルシウム	827mg/100g	カビ数	陰性
マグネシウム	157mg/100g	サルモネラ菌	陰性
カリウム	51.1mg/100g	腸炎ブドウ球菌	陰性

- 1/塩化ナトリウム分の含有量が92.36%（「食卓塩」は99.996%）
- 2/100gにつき827mgの多量のカルシウムを含有
- 3/その他、鉄分、カリウム分、マグネシウムなどの天然のミネラル分を含有
- 4/体に有害な重金属類、ヒ素、鉛、水銀などは一切含有しない
- 5/完全天日製法によるまったくの「手作り」だが、一般細菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラなど、食中毒の元になる有害菌類を一切含まず、衛生的。海水の成分を損なうことなく、そのまま結晶化させている塩であることが特徴。



美味しい塩の食べ方

- この塩はミネラル分を豊富に含み、やわらかな塩味ですので下記のような「塩が直接舌に触れる食べ方」をすると最もおいしくいただけます。
- 有機栽培のおいしい野菜や果物に直接つけて
 - タン塩、焼鳥などの肉類にも
 - 天ぷらにつける「天つゆ」「茶塩」の代わりに
 - ヒラメ、ホシガレイなどの高級白身魚のお刺身などにつけて

お問い合わせ：(株)キノコハウス 0241-49-2011