

自然の恵みを大切にお届けしたい



ごくじょうえん  
活性 **極上塩**®

海と太陽と風の贈り物。  
天日塩を手塩にかけてじっくりと仕上げました。  
化学的手法や化学合成による添加物は一切使用しておりません。

珊瑚草・ママカル1500万年(風化貝化石カルシウム) 販売者



**アイリス株式会社**

〒135-0004 東京都江東区森下2-5-13 TEL 03-5624-0018  
<http://www.iris-tokyo.jp> E-mail [info@iris-tokyo.jp](mailto:info@iris-tokyo.jp)

\* 2013年に創業40周年をむかえました \*

まろやかで美味しいお塩

手塩にかけたこの美味しさ！

活性 ごくじょうえん

**極上塩**®

★★★活性極上塩はここが違うんです★★★

- ・オーストラリアまたはメキシコの天日塩を使用しています。
- ・塩の結晶を軽く水洗いした後、45℃前後の低温で除湿乾燥。それを細かくする際にも高温の熱が加わらないようにしています。
- ・高温で煮沸させる方法ではないので、塩本来の性質が変わらずまろやかな美味しさです。低温処理をしているため、塩素の残留も少なく、(活性)体に必要なナトリウムをお摂りいただくのに非常に最適なお塩です。
- ・活性極上塩には風化目化石カルシウムが約4%入っておりますので、一層まろやかに美味しくなっています。

★★★活性極上塩：美味しい利用法★★★

- ・ゴマを軽く煎ったら軽くすってそのまま極上塩とまぜてゴマ塩に。
- ・揚げたての天ぷらにも極上塩をどうぞ。お好みで抹茶、カレー粉、山椒等を混ぜてみて下さい。さっぱりとしたひと味違う風味です。
- ・肉や魚は極上塩を振り塩し、10分ほどしてから調理して下さい。旨味が増し、より新鮮なお味になります。
- ・炒め物には火からおろして極上塩を。汁物にも食べる際に塩を加えて味を調えて下さい。
- ・味噌や醤油の保存時に極上塩をふたつまみほど入れていただくと、より一層まろやかなお味になります。
- ・季節の野菜で漬漬けをすると、酸味が付かず歯触りが良くおいしいお漬物になります。
- ・炊飯時の水加減の際に、極上塩をひとつつまみ加えると、香りもよくふっくら美味しいご飯が炊き上がります。

★★★活性極上塩：ラインナップ★★★

- 極上塩 1kg (風化目化石Ca入) 1,600 円+税
- 極上塩 280g (風化目化石Ca入) 480 円+税
- 極上塩 1kg (風化目化石Ca抜) 1,500 円+税  
(おすまし・梅干し・漬物用)

弘漢療法院(札幌)川村昇山先生推奨

★★★活性極上塩の栄養成分 (100g中)★★★

【原材料名】天日塩・カルシウム(風化目化石カルシウム)

【栄養成分】エネルギー 1kcal・たんぱく質 0.1g・脂肪 0.1g・炭水化物 0.3g  
ナトリウム 33.0g・カルシウム 1.29g・マグネシウム 101mg  
カリウム 14.9mg・食塩相当量 99.1g

※ © 活性極上塩はアイリス(株)の登録商標です。 [201605]

販売店