

商品名 インカ天日塩 100g		定価 300円（税抜）	
	製造方法・原材料 岩塩（ペルー）、工程：天日、粉碎		
	添加物 なし	原産国 ペルー	
	栄養成分表示（100g中）：熱量 0kcal、たんぱく質 0g、脂質 0g、炭水化物 0g、カルシウム 460mg、カリウム 10mg、マグネシウム 10mg、硫酸イオン 1060mg、食塩相当量 95.71g		
	製造工程 地下かん水（塩分を含む湧水） ⇒ 1カ月程棚田で天日乾燥 ⇒ 収穫 ⇒ 風に晒して乾燥 ⇒ 塩田隣接の工場での粉碎 ⇒ ヨード検査（無添加確認） ⇒ 大袋詰め ⇒ 輸入 ⇒ 目視検査・異物除去 ⇒ 小分け袋詰め		
セールスポイント <ul style="list-style-type: none"> ➤ 世界遺産として知られるマチュピチュに程近いアンデスの山中で、インカの時代より受け継がれている伝統手法で作られている「マラスの塩」を原料とした天日塩。 ➤ 標高3000m以上のアンデスの山中で、地下から湧き出る濃厚な天然塩水を棚田に流し込み天日濃縮する。この天然塩水は、白亜紀に海底が隆起して形成されたアンデス山脈の創成期に由来するもので、地下の岩塩層を地下水脈が溶かしているため、海洋汚染のリスクのある海の塩と比較して、環境汚染のリスクが極めて少ない。 ➤ 栄養成分としては、カリウムやマグネシウムなどの所謂「にがり」成分が少なく、そのため味としてはエグミが少なく、角のない、まろやかな塩味が特徴。トマトやモッツアレラチーズに一振りすると、驚くほどに味が変わる。 ➤ 「マラス塩田」は、日本古来の「結」と同様に、一人で行うには多大な費用・時間・労力が必要な作業を、村の住民が総出で助け合い協力する「相互扶助」の精神により、600年以上の間大切に守り続けられている。 ➤ 標高3000m以上の高地において、天日濃縮方式で生産する独特の伝統製法もさることながら、相互扶助のコミュニティ形式による塩田経営が600年以上も継承されている点においても、世界的にも大変に稀有な塩である。 ➤ 2011年11月に放映されたNHK地球イチバンでは「天空の塩田」として紹介され、その後もテレビ番組で取り上げられているため、日本でも知名度が上昇している。 ➤ 食用塩公正取引協議会承認商品。（承認番号 2-7-003E） 			
内容量（NET）	100g	容器重量	3g
容器 W*D*H	8*4*13(cm)	JAN CODE	4562393000075
ボール / W*D*H	23×20.6×14(cm)	ボール / 入数	32個
ケース / W*D*H	47×42.8×16(cm)	ケース / 入数	128個
賞味期限	N/A	容器材質	NY15/PE80、紙ラベル
原料製造会社名	マラス塩田	販売者名	(株)アルコイリスカンパニー
お召し上がり方	皮付きの人参を乱切りにして、インカ天日塩をまぶし、土鍋で蒸し煮にすると、焼き芋のような甘味のある人参のグラッセができるなど、野菜の甘みを引き出すことができる。		
保存方法	湿気を避け、常温で保存。		
お問い合わせ先	(株)アルコイリスカンパニー 〒271-0096 千葉県松戸市下矢切 72 Tel 047-711-5041 Fax 047-361-6395 Email info@arcoiris.jp ホムホム www.arcoiris.jp		