

2013年7月5日

揚げ浜の塩「あげ塩みるく飴」

揚げ浜総本舗
(株)産業情報総合研究所

石川県珠洲市馬縹町・笹波町の手製の海辺の砂を使って濃い塩水をつくる昔ながらの方法（揚げ浜式製塩法）で作られた揚げ浜の塩「あげ塩」を100%使用した手作り飴です。天日塩とミルクの甘みが引き出され、口に入れた瞬間、濃厚なみるくの味わいが口いっぱいに広がります。バニラの風味も感じていただけて、最後まで美味しく召し上がれます。体内の塩分を補給するのにも適したこだわりの塩みるく飴です。

あげ塩みるく飴（ミルクバニラ味）



商品名	あげ塩みるく飴（ミルクバニラ味）
価格	380 円(税込)
内容量	80g(個包装込み)
原材料	砂糖、水飴、あげ塩（2%配合） 全粉乳、香料