

2013年7月5日

揚げ浜の塩「あげ塩のど飴」

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・笹波町の実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9種類のエキス（キキョウ、キンカン、カンゾウ、ナツメ、ラカンカ、キジツ、チンピ、人参、オオバコ）を使用したのど飴です。塩の甘みと飽きのこない優しいエキスの甘味がのどを癒やします。のどが荒れていると感じた時やのど飴を常用されている方にお勧めの塩のど飴です。体内の塩分を補給するのにも適したこだわりの塩のど飴です。

あげ塩のど飴



商品名	あげ塩のど飴
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） キキョウ、カンゾウ、キンカン、ナツメ ラカンカ、キジツ、チンピ、ニンジン、 オオバコ、香料