

2014年7月14日

あげ塩アイス（みるく味 / 抹茶味）

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）で作られたあげ塩を100%使用した手作りアイスです。濃厚なミルクとの相性が最高で程よい塩味のするみるく味のアイスです。西尾の抹茶を使用した抹茶味のアイスです。

あげ塩アイス（みるく味 / 抹茶味）



商品名	あげ塩アイス（みるく味）	あげ塩アイス（抹茶味）
価格	350 円(税込)	350 円(税込)
内容量	80ml	80gml
原材料	牛乳・砂糖・生クリーム、脱脂粉乳、ブドウ糖、天日塩（能登産あげ塩）、安定剤（増粘多糖類）、乳化剤	牛乳・砂糖・生クリーム、脱脂粉乳、ブドウ糖、抹茶、天日塩（能登産あげ塩）、安定剤（増粘多糖類）、乳化剤