



の勝手にランキング"さしあせその" (塩) 編 (今号はNO.204)

NO.1 白松 浜御塩藻塩 120g 410円

志岐対馬国定公園に認定されている海岸から海水をくみ上げ濃縮させ天日干した国産の海藻を漬込み、平釜で煮詰めて作りました。ササツツツと和風料理全般にあまめです。

個人の感想: 我が家の常備塩です。まろやかで口当りがいいので天ぷらに少し付けて食べるとおいしい♡ 通にばた気分も、たまにはいいgood!!



NO.2 海の精 自然海塩赤バブル 500g 1,200円

産地は伊豆大島。原料は黒潮が運ぶ清らかな海水100%。ネット架流下塩田で海水を濃縮し、蒸気式平釜で結晶させています。成分は塩化ナトリウムだけでなく、マグネシウム、カリウム、カルシウムと、に生命維持に欠かせない少量の元素を含んでいます。

個人の感想: ただ辛いだけでなく、ほかに甘くコクが感じられます。こちらも日本料理向けです。この塩だけで浅漬けを作ってみました。あまごつと引き締まったおいしい漬物になります。他は何もいりません。又、あじおに少し付けて食べてみるのも"こ"です♡



あとかき 2020年はそれとそれが見えは、敵と戦って、自粛や規制とどこへも出かけられない、不安や恐怖に押し潰されそうになった1年だったわ。こもあ陰で言えど、残り年によりました。何年後かに笑って話が出来よう日が来る様に今は口を一字に"グツ"と閉じて歯を食いしばって頑張ります。いつか「ありがとう」と握手が出来よう日を願って、2020年もご迷惑には下りませんと「ありがとう」ござりました。2021年もお客様、地域の皆様、従業員、生産者様の笑顔。為に一生懸命頑張ります。引き締まった笑顔にお戻し致します。又お后に関わります。商品に関わります。従業員に関わります。通信の事... 何でもご意見ござりましたらお気軽にお声掛け下さい。お待ちしております。



ちよと一言... ←この通信口" 実は回を重ねるごとに進化していきなすよ!! いもデザインを上げてくみデザインにも感謝しています♡

ガビニ-とは Instagram (instagram) もや、あ、右のQRコードを読みと、頂か「ガビニ-穀物倉庫」で検索して下さい。おはたの"リハ"が今後の方針にばります☆



GUMPY.KOKUMOTU.SOUKO



豊岡市日高町国分寺 228-1 ガビニ-穀物倉庫 TEL 0796 (42) 5195 FAX 0796 (42) 5541