「伊勢 塩飴」を4月11日オンライン販売開始！

合同会社常光庵(本社：三重県、以下 常光庵)は、伊勢志摩のお土産、贈答品として人気の「伊勢塩飴」のオンライン販売を、2024年4月11日
から開始いたします。伊勢志摩の美しい自然と伝統的な味わいが、世界中の皆様に手軽にお楽しみいただけるようになります。

▼伊勢 塩飴 https://jokoan.site/product-3

■「伊勢 塩飴」の特長

・南伊勢の自然を生かした「真珠の塩」を使用

常光庵の伊勢塩飴には、奥志摩の海に面した太平洋の海水を、昔ながらの製法による平釜で丹精込めて炊き上げたこだわりの塩「真珠の塩」が使用されています。

奥志摩の海は、清浄な水質と豊かな海洋生物が育む恵まれた環境で知られています。その海水から作られた真珠の塩は、伝統的な製法によって丁寧に作られており、その風味やミネラル分が豊かであり、まさに南伊勢の自然の恵みを味わうことができる逸品です。

この真珠の塩を100%使用することで、伝統と品質にこだわった逸品として、独特の風味と深い味わいは、多くの方々に喜ばれ、贈り物や自分へのご褒美として選ばれることでしょう。

・老舗技術を駆使したなめらかな舌触り

伊勢の自然と伝統の味わいに加えて、京飴の優雅さと繊細さも感じられる逸品です。その深い味わいは、贈り物やおもてなしの場に華を添えることでしょう。京飴と伊勢塩の融合は、日本の美意識と味覚を象徴する素晴らしい組み合わせとなっています。「優秀技術者」として表彰される飴匠の協力のもと、生み出されたその繊細な甘さと奥深い風味をご堪能ください。

■「伊勢 塩飴」の概要

販売料金 ： 680円(税込)
サイズ： 109㎜×123㎜×45㎜
内容量： 60g
使用原材料： 砂糖(国内製造)、水飴、塩(真珠の塩)
URL： https://jokoan.site/product-3

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com