



ジャンル：食べ物 地域：知多



美浜の塩



美浜の塩



流下式枝条架塩田

特色

自然の恵み、海からの贈り物、ミネラルたっぷりの自然海水塩「美浜の塩」。

本文

伊勢湾から汲み上げた海水を、流下式枝条架塩田において、風や太陽熱で海水中の水分を蒸発させます。これを繰り返すことによりできた鹹水（かんすい）を製塩工場の釜で煮詰め、できた塩をさらに天日干して、まろやかな自然海水塩「美浜の塩」ができていきます。

また、塩ようかんや塩まんじゅうなど、美浜の塩を使った関連商品も登場し、最近では、美浜の塩うどん・きしめんやハム・ソーセージなども人気です。

提供時期

年間通して、体に良い、おいしいお塩を提供しております

メニュー値段

美浜の塩100g 378円、美浜の塩200g 648円

美浜の天然にがり 150g 432円、美浜の天然にがり 300g 648円

主な提供場所

食と健康の館

〒470-3236 知多郡美浜町大字小野浦字西川1

tel:0569-83-3600

<http://www.shio-yakata.com/>

お問合せ

名称：食と健康の館

住所：〒470-3236 知多郡美浜町大字小野浦字西川1

電話：0569-83-3600

FAX：0569-83-3611

ホームページ：<http://www.shio-yakata.com/>



県内市町村と観光協会 | 近隣地域の都市農村交流情報 | リンク集 | TOPページに戻る | 上に戻る

