

ザ・ニューホテル熊本 鉄板懷石りんどうでは、
熊本のブランド牛「和王」のステーキに合うお塩として
天草の通詞島の海水で作られたこだわりの塩を使用しております。



『 嘉六屋 鹽 大安の塩 』

大安の日の満潮の時に海水を汲み上げ、
さらに大安の日に仕上げた
とても縁起の良い鹽（塩）です。
料理全般は勿論のこと、盛り塩や清め塩としてもお使いいただけます。



嘉六屋 鹽 大安の塩 1,500円(税込)

天草の大自然の中ですべて手作業で作られております。
外海からのきれいな海水を汲むために満潮時にのみ海水を汲み上げ、
一週間ほど釜炊きした後、丁寧に仕上げます。
製法にこだわり、ミネラルが豊富で甘みの感じられる
「白」が際立つきれいなお塩です。

内容量：200g
原材料名：海水（天草・通詞島）
工程：平釜

DLIGHT LIFE & HOTELS
THE NEW
hotel kumamoto