

Le Guérandais



Sel de Guérande

ゲランドの塩
—セルドゥゲランド—



2000hに及ぶ自然遺産のゲランド半島で、何世紀にもわたり、人間と自然の調和のとれた共生を「塩田」が証明してきました。ゲランド塩は、塩田職人が1000年の歴史をもつ伝統手法によって収穫する、海の恵みと太陽、風が生み出す産物です。



Sel de Guérande セルドゥゲランド

Guérande
ゲランド



微粒塩

セルフアンナチュラル エ プログレ

500g/12入 250g/12入

海水を天日干しし、手作業で採取した海塩。
海水のミネラル分、微粒元素をそのまま含み、
海塩ならではの風味と柔らかな香りが特徴です。
食材本来の香りを高め、料理の味を際立たせます。



2種類の
注ぎ口付



▲ 500g/12入

▲250g/12入

粗塩

セルグロナチュラル エ プログレ

1kg/12入

採取したままの大粒塩。
業務用に最適で、
あらゆる調理に利用できます。
ソフトな塩味で食材の持ち味を
引き出します。



再封
シール付

初摘み塩

フルードゥゲランド

140g/12入

塩田(最終結晶池)の表面に浮く、最初
に結晶化した塩をすくい取った希少価
値の高い「海の果実」と呼ばれる貴重
なお塩です。ミネラル成分が多く、微かな
ヴァイオレット色をしています。



ゲランドの塩は「ナチュラルエプログレ」(農業生産塩基準書)の認定を受けています

ナチュラルエプログレは、1964年に設立されたフランス及び欧州におけるオーガニックの主要団体です。各部門それぞれの生産品に厳密な基準書が設けられており、その内容には土壤に関する様々な検査を受けていること、オーガニック農法の基準に従って栽培、加工、包装、流通することなどが記載されています。この厳しい基準を満たしたものに団体の思想を掲げたロゴを付けることが認められています。

Salins sel de Camargue サラン

Camargue
カマルグ



カマルグ(地中海沿岸の製塩地帯)で海と太陽と風の恩恵を受けて生まれた、海の果実とも称される自然海塩です。

粗塩

セルグロバレーヌ

5kg/2入

フルードセル(初摘み塩)を採った後の
海水から採取し、天日干した天然
色の白い粗塩です。



微粒塩

セルブランジュリ

5kg/2入

細かく製塩されており、
製パンなどに最適です。



※ メーカーの都合により、規格・パッケージなど変更になる場合がございます。