

ISLE of SKYE SEA SALT COMPANY

アイル オブ スカイ シーソルト カンパニー

スカイ島のスリート半島で塩の精製が行われたのは1700年代初頭まで遡ります。アイルオブスカイシーソルトカンパニーの精製方法は、ビニールハウス内の池に海水を貯めて蒸発させ、結晶化した天然塩を取り出す方法により、自然エネルギーを利用した環境に配慮した精製を行っています。

スコットランドのインナー・ヘブリディーズ諸島の最も北方に位置するスカイ島はゲール語で別名『翼の島』とも呼ばれ、壮大な自然の景観が広がる風光明媚な島です。そのスカイ島で作られる「ピュア・シーソルト・クリスタル」は自然の恵みを凝縮した天然塩です。

クリスタルのような塩の結晶は肉料理や魚料理等、どんな料理とも相性が抜群で味に深みを与えてくれます。



商品名 : Pure Sea Salt Crystals (ピュアシーソルト クリスタル)
規 格 : 75g / 150g

