

マルドン

マルドнокリスタルシーソルトカンパニーは、イングランド東部のエセックス地方で、200年以上にわたり塩の生産を行ってきました。中世以前より塩作りが盛んな地域でしたが、産業化が進み、伝統的な平釜で塩作りをしているメーカーは徐々に減っていきました。エセックス地方において伝統的製法を継承している製塩所は、現在マルドンのOsborne家のみとなっています。

シーソルト

400001 シーソルト



¥820
(税込¥886)

まろやかな味わいとサクサクした食感が特徴で、料理のジャンルを問わず、素材の良さを引き立てます。

内容量：125g
入数：12
商品サイズ：76×49×110・142g
ケースサイズ：312×158×122・1.78kg
【バーコード】 5011428300035
【ケースコード】 05011428200137
賞味期間：1800日
原産国：イギリス
原材料：海水

◆製法について…

マルドンシーソルトは、塩分濃度の高い海水を汲み上げ濾過を行った後、平釜にて15時間から16時間煮詰めます。その際、小さなピラミッド形の結晶が水面に形成され、それは徐々に大きくなり釜の底に大きなピラミッド形の結晶となって鍋の底に沈殿します。

鍋の水の大部分が蒸発した後、逆ピラミッド形の結晶を特別な熊手で鍋の淵に慎重に集めて、その後乾燥の工程を経て混じりけのないピュアなクリスタルシーソルトが出来上がります。まさにマルドンシーソルトは職人の技術の結晶で、塩の芸術品とも呼ばれています。

4000011 シーソルト



¥1400
(税込¥1512)

まろやかな味わいとサクサクした食感が特徴で、料理のジャンルを問わず、素材の良さを引き立てます。

内容量：250g
入数：12
商品サイズ：85×64×127・272g
ケースサイズ：345×177×136・3.44kg
【バーコード】 5011428100048
【ケースコード】 05011428200021
賞味期間：1800日
原産国：イギリス
原材料：海水

4000052 シーソルト



オープン価格

まろやかな味わいとサクサクした食感が特徴で、料理のジャンルを問わず、素材の良さを引き立てます。

内容量：1.4kg
入数：1
商品サイズ：191×191×162・1510g
ケースサイズ：200×200×175・1.67kg
【バーコード】 5011428000379
賞味期間：1800日
原産国：イギリス
原材料：海水

4000002 スモーク シーソルト



¥1080
(税込¥1166)

塩の芸術品とも言われるマルドンシーソルトをイングリッシュオークで丹念にスモークしました。ピラミッド型の美しい結晶とさくさくの食感そのままにスモーキーな香りが際立つ奥深い味わいをプラスしました。

内容量：125g
入数：12
商品サイズ：76×49×110・142g
ケースサイズ：312×158×122・1.78kg
【バーコード】5011428300028
【ケースコード】05011428200120
賞味期間：1800日
原産国：イギリス
原材料：海水

4000101 シーソルト グライNDER入り



¥1280
(税込¥1382)

サクサクのマルドンシーソルトが専用ミルに入ってテーブルソルトとして、また料理の下味の味付けにもご使用いただけます。

内容量：55g
入数：6
商品サイズ：48×48×138・208g
ケースサイズ：315×55×150・1.32kg
【バーコード】5011428000232
【ケースコード】05011428000263
賞味期間：1080日
原産国：イギリス
原材料：海水

