

Sel de Guérande ゲランドの塩

ヘナ&ヒーリング OKUTAKI
オクタキ

美しい大西洋に囲まれたフランス、ブルターニュ半島南部、ゲランド一帯は様々な野鳥たちが群れ集う自然の宝庫。

この地で 1500 年以上もの長きにわたって、“パルディエ”と呼ばれる塩職人たちが、先祖代々からの製塩法を守り続け、現在も滋味豊かな海塩を収穫しています。海水を干満の差によって塩田に引き込み、太陽と風の力だけでゆっくりと結晶になった塩を手作業で収穫します。

Bourdic社の海塩「ゲランドの塩」は、こうした豊かな自然と塩職人の情熱のたまもの。ブルターニュの海からの恵みを、皆様の食卓にお届けします。



塩田の水面に最初に浮かぶ小さな白い結晶を、“花びらを摘むように”手作業で丁寧に収穫した、大変希少で、優れた品質の塩です。

「ルス」と呼ばれる道具を使って収穫し、太陽の光と風の力だけで乾燥させます。

現地では「塩の花 フルールドセル」と呼ばれています。

味はまるやかで、舌にはほのかな甘味が残ります。

この味わいが食材の旨味を惹き立てます。

サラダや肉・魚料理の仕上げにふりかけてご賞味下さい。

贈り物としても最適です。 内容量：125g

価格：1200円（税抜）



ゲランドの塩 海の果実



ゲランドの塩 顆粒

海水を塩田に引き込み、太陽と風の恵みだけで結晶化した“あら塩”。

このあら塩を顆粒状にした製品です。

粒が細かいので。食卓でも手軽にお使いいただけます。

魚・肉・野菜を使ったあらゆる料理や、炒め物の味付けに適しています。

てんぷら、フライなどのつけ塩にもおすすめです。 内容量：125g

価格：580円（税抜）

【Nature et Progrès：フランス有機農業推進団体認定品】

ゲランドの塩には、フランス有機農業推進団体「ナチュール・エ・プログレ」が認証マークを授けています。これは、周囲の環境保護や添加物の禁止など、数々の厳しい項目をクリアした証です。「ナチュール・エ・プログレ」は独自の食品安全基準を定めており、このマークのついた商品は EU 諸国の消費者団体などからも大きな信頼を得ています。ゲランドの塩が、ヨーロッパの安全基準もしっかり満たしていることを意味しています。



【IGP：地理的表示保護認定品】

ゲランドの塩が、その地域性や伝統的な製法、品質などの点から、EU 全土において「ブランド」として認定されたことを示した物です。これは、他国や他の地域で、同様の製法で塩が生産されたとしても、「ゲランド」と名乗ることが出来ないということでもあります。ゲランドの塩が、EU 諸国から「ブランド」として保護された証です。



「ナチュール・エ・プログレ」の規定により、洗浄せずに出荷していますので、塩田由来の夾雑物が混入していることがあります。あらかじめ、ご了承下さい。さらさらに保つ化合物は一切添加されていないため、湿気を吸って固まり易くなることもあります。その場合は砕いてご使用下さい。

AQUAMER

〒107-0052 東京都港区赤坂8-4-7

www.aquamer.co.jp