

FOOD STAFF

あんのりあん

あま びと も しお

十勝姫

海人の藻塩使用

瀬戸の藻塩あん



厳選された北海道十勝産小豆を

北海道産甜菜糖で炊き上げた小倉餡が、

瀬戸内海が育んだ旨い塩

「海人の藻塩」と出逢いました。

日本の豊かさを再認識。

「海人の藻塩（あまびとのもしお）」とは

瀬戸内海に浮かぶ広島県上浦刈島の浜から
古代の製塩に使われた土器が出土しました。

文献等にも記されていない製塩法の研究は

試行錯誤が繰り返され、十年近い年月を費やしこれ
はという方法にたどり着き

完成したのが「海人の藻塩」です。

来ぬ人を まつ帆の浦の夕なぎに

やくや藻塩の 身もこがれつつ

権中納言定家

(小倉百人一首より)



規格	2.5Kg × 4袋
糖度	53 ± 1%
賞味期限	製造日から120日
保管条件	25℃以下冷暗所保存

株式会社 りあん

本社
山梨工場

神奈川県川崎市高津区新作4-16-11
山梨県中央市木原56
<http://www.ankoya.co.jp>

TEL 044-856-5881 FAX 044-856-5882
TEL 055-269-3111 FAX 055-269-3114