

塩の選び方

身体に優しい



塩によっては添加物が！？

おなじみ赤いビンの塩は
炭酸マグネシウムと書かれている
食品添加物が入っています。
塩はできるだけ「海水」だけの
商品を選ぶとGOOD



塩の精製方法が「天日」「平釜」が一番良い

～おすすめの塩～



最進の塩



海の子 あらしお



めちまーす



雪塩