

500 万年もの永き時、清浄な場、そして伝統の智慧の結実

寿塩 コトブキエン

『宝石』が、貴重な「原石」に「磨き」をかけて誕生するように、『寿塩』は、清浄な大地、西オーストラリアのデボラ塩湖から採れる、500 万年もの永い年月をかけて育まれた貴重な「オーガニック天然天日湖塩」に、炭を用いた「熟成加工」を施すことによって“めでたく”生まれた、輝く宝石の如き天然塩です。 <オーガニック天然天日湖塩> + <熟成加工> = 寿塩

<原料塩> (コトブキ屋が25年かけて探し当てた、究極の天然天日塩)

- ◎世界でまだ二例しかない貴重なオーガニック認定塩、だから安心安全。
(海洋汚染が進んでいる現在、海塩のオーガニック認定は困難です。)
- ◎海塩のミネラル豊富さ、と岩塩の清浄さ、両長所の良いところ取りの塩。
- ◎ミネラルを豊富に含んでいながらも苦みが無く、まろやかな味。その秘密はミネラルがNaClの結晶中に入り込んでいる特殊構造にあります。

デボラ塩湖



オーガニック認定書



<熟成加工> (コトブキ屋が25年かけて研究・開発した、質の向上法)

- ◎「塩と炭は相性が良い」という伝統の智慧(陰陽原理)を応用・技術化した加工で、それらと反応促進のための触媒を重ね、長期間寝かせて熟成(図参照)これにより原料塩はより質の高い塩へと向上しています。
(加工とはいっても、塩そのものに触れたり、何かを足したりは一切しない「非接触型」なので、原料塩の清浄さはそのまま保たれています。)

良いところ取りの表

	清浄	ミネラル
海塩	△	◎
岩塩	◎	△
湖塩	◎	◎

<使い方> (海のもつ自然浄化力をもった塩なので、使い方はいろいろ)

- ◎まずは料理の調味料。更に自家製の漬物や味噌、梅干し、塩こうじに。
- ◎肉や魚などの素材を、1%の塩水を作って短時間浸すとリフレッシュ。
- ◎お風呂に入る前に一握り入れるとポカポカ。また塩マッサージにも。
- ◎お清め、の塩として最適。土地へまいたり盛り塩や神棚のお供えに。

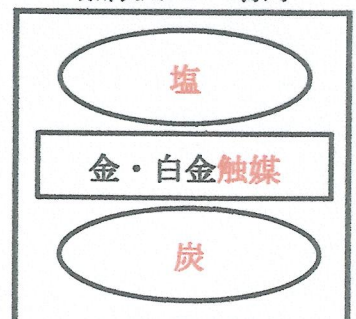
塩のミネラル分析表

塩化ナトリウム	97~98%
カルシウム	180ppm
マグネシウム	2000ppm
カリウム	400ppm
鉄	5ppm
砒素・重金属	検出せず

<値段> (高品質な天然塩にもかかわらず、とってもリーズナブル)

- ◎食用1kg袋入 700円 ◎食用お徳用20kg箱入 12,000円
 - ◎浴用5kg袋入 3,500円 ◎業務用・農業用25kg袋入 1万円
- 大量注文の方、また寿塩を販売して下さる方には、更に割引があります。下記へお問い合わせください。

熟成加工の様子



<注意> 100%天然物の寿塩には、まれに山火事による木の燃えかすや、草の破片が混じっている場合がありますが、人体に全く害はありません。

販売元

衣食住のエコショップ

コトブキ屋

〒384-2204

長野県佐久市協和

602-1

TEL 0267-53-2598

FAX 0267-53-2040