



おいしさは、お塩から

料理の基本の調味料であるお塩。

良い塩は、化学調味料を使わなくても素材の持ち味を引き出し、おいしさをひき立たせてくれます。

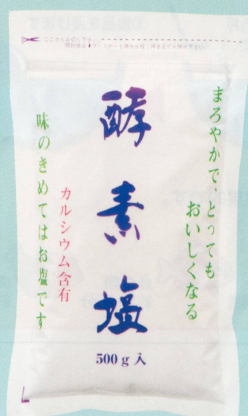
波動法製造の塩はニガリを加えず煮詰めないで作るため、

まろやかな塩味とうま味が、料理の専門家からも高い評価をいただいております。

グルメ派も納得の味が、食卓をおいしい笑顔で彩ります。

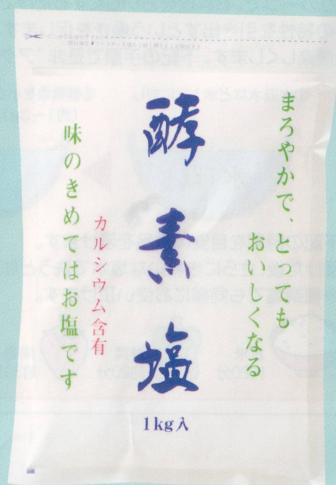
海の恵みを凝縮、体いきいき

酵素塩



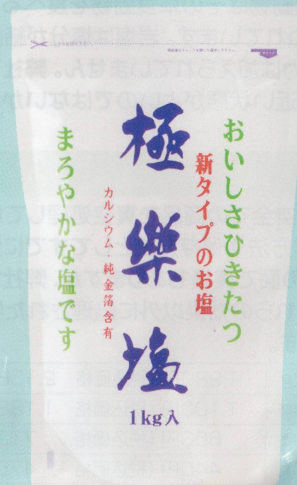
500g

530円 (税込価格 572円)



1kg

960円 (税込価格 1,036円)

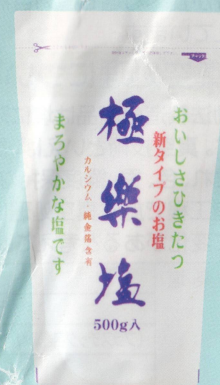


1kg

1,980円 (税込価格 2,138円)

究極のこだわり

極楽塩



500g

1,100円 (税込価格 1,188円)

波動法製造株式会社

