

MARISOL マリソル *フロール・デ・サル FLOR DE SAL とは



フロール・デ・サルとは、海塩が生む最高級の塩の結晶で、別名『塩のクリーム』とも呼ばれるポルトガル南部『アルガルベの白い黄金』とまで言われています。海水の表面に適した天候条件のもと発生する結晶は、天日力だけに頼り乾わかされます。

*なぜ フロール・デ・サルは手摘みなのでしょうか。HERVEST



手摘みで自然蒸発による収穫を続けているということは、2000年以上の伝統を単にノスタルジックに守っているわけではありません。

この手法を維持することで不純物含有量を最小限に抑え、白い花のような海塩の状態を保証でき、自然に育まれた最高のフレーク状の塩の保持ができるのです。

*なぜ味が違うのでしょうか。TASTE



本場のフロール・デ・サルは、伝統的な結晶を生むための小さい池で作られます。海水の濃度を上げてゆくと共に、表面に数時間で塩の結晶が生まれます。収穫された結晶は精製を必要とせず、そのまま天然の海の香りを持っており、味に確かな違いが表れるのです。

*なぜヘルシーなのですか。 HEALTHY



生物は海から生まれました。

人間の血液内また細胞外の液体に含まれるミネラル構成は海水に似ています。
フロール・デ・サルには、健康に貢献する 80 以上のミネラル成分が含まれているのです。
完全無添加、フロール・デ・サルは太陽と風、そして海が生む賜物なのです。

*どんな風に使ったらいいのでしょうか。 HOW TO USE



ほのかな甘味を持つフロール・デ・サルは、あらゆる料理に特別な風味を与えてくれます。
テーブルソルトとして、カルパッチョやサラダ、魚や肉のグリルの仕上げにお使いください。
結晶状の塩なので、簡単に溶けます。

*保管法は？ STORAGE



フロール・デ・サルは、
塩に含まれる『母なる液体』天然の湿気を守るように保存することが大切です。
この湿気がミネラルや主要成分であるカルシウム、マグネシウム、カリウムやヨウ素などの
天然海塩が含む成分を守っています。

フロールデサルの標準成分表(100g 当たり)

水	6～8g
ナトリウム	36～38g
カルシウム	30.06g～0.12g
カリウム	30.10g～0.20g
マグネシウム	30.3g～0.5g
鉄分	0.2g～1.0g



FLOS SALIS

フロール・デ サル プレミアムシーソルト

「Flos Salis」とは、ラテン語で塩の花という意味。
最も上質でデリケート、繊細でありながらパリッとした
歯ざわりの雪の結晶のような塩が最高級の無精製、無添加の塩となります。
プレミアム・フロールデサルは、ポルトガル南部の伝統的な塩田で
今も手作業で収穫される天日海塩。

※自然から採れる海塩のため、十分注意しておりますが
稀に小さな海老や蟹が混ざっている可能性があります。
アレルギー体質の方はご注意ください。