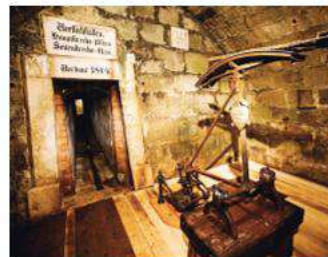


ベルリン・ドイツ
フランクフルト・ミュンヘン
ベルヒテスガーデン地方
パート・ライヒェンハル

2億5千万年前に形成された岩塩の原産地 「白い金」で栄えたパート・ライヒェンハル

ドイツアルプスの麓の豊かな自然に恵まれたベルヒテスガーデン地方にある、アルペンザルツの原産地「パート・ライヒェンハル」で塩が発掘され始めたのは、紀元前・石器時代と言われています。その後ケルト時代、ローマ時代を経てドイツアルプスの岩塩は「白い金」と呼ばれ広く知られ、取り引きされるようになりました。現在までパート・ライヒェンハルでは伝統的な溶解製法によって純白のアルペンザルツが採掘・製造されています。



1796年に岩塩採掘の際、実際に使われていた地下の塩水を汲み上げるためのポンプ

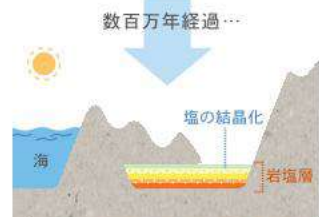
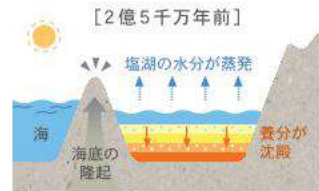
アルプスの天然水で岩塩層から塩を溶かす

山のふもとの工場に運び煮沸

不純物を丁寧に
取り除き岩塩を再結晶

岩塩層ができるまで

今から約2億5千万年前に起こった大地殻変動によりアルプス山脈が形成され、海底の隆起と沈下により海水が陸地に閉じ込められ、塩水湖ができました。長い時を経て水分が蒸発し、溶解度の違いにより石灰質→炭酸化合物→硫酸化合物→最後に溶解度の高いカリウムという順に沈殿し堆積されていきます。2億5千万年前の美しい自然の中で育まれた栄養分を閉じ込めたまま、その後も何百万年もの時間をかけて岩塩層となっていくのです。



大昔の自然な栄養分がそのまま岩塩層に詰まっています

アルペンザルツは マイルドでコクがあり いつもサラサラで使いやすい!

1

アルペンザルツはカルシウムが豊富に含まれ、コクのある味わいです。素材の旨味を引き立て、本来の美味しさを際立たせます。
※…400mg/100g

2

アルペンザルツは苦味となる成分が少なく、丸い塩粒が多く含まれています。塩カドがなく、まろやかでマイルドな塩味。他の調味料との相性も抜群です。

3

アルペンザルツはいつもサラサラで使いやすく、最後まで使い切ることができます。微妙な塩加減が調節できる2種類の注ぎ口がついた、直接使えるパッケージも魅力のひとつです。



アルペンザルツは食肉、製菓のマイスターからレストランのシェフまで多くの料理専門家に愛用されており、店頭やパッケージでも「アルペンザルツ」の表記を目にする機会が増えていきます。プロも納得の味を是非ご家庭でも。アルペンザルツで普段のお料理もワンランクアップしてみたいはいかがでしょうか。

美味しい素材は、アルペンザルツでシンプルに

調理用として食卓塩としてどんな料理にもお使い頂けますが、特にお勧めしたいのがお肉料理です。アルペンザルツのマイルドな塩味がお肉の美味しさを引き立てます。その他にも素材の味を生かしたシンプルな料理と相性が良く、ドイツのトップブランドの塩として是非日本のご家庭でもアルペンザルツの美味しさをお楽しみください。

お肉はもちろん、おにぎりやサラダ・てんぷらにまた豊富なカルシウムによってパスタが美味しいアルデンテに茹であげます

美味しさそのまま
ワンランクアップ!

