

株式会社シャイン

国産海水塩と三陸産ウニを活用した高級粉末調味料の開発および販路開拓

生うにの粉塩

うに二十個を乾燥濃縮した粉塩
漁の当日、各漁家では水揚げしたうにを家族総出で殻剥きします。殻から丁寧に身を取り出し選別するのですが、色が悪かったり形が整わない部分が出ます。当社はこの部分に着目し、長期保存できる調味料へ仕上げました。独自の製法で乾燥濃縮。添加物や着色料は一切使用しておりません。一瓶でうに約二十個分を利用した、贅沢で濃厚な粉塩です。

お問い合わせ先

株式会社シャイン
電話：0192-25-1477
携帯：090-7519-2528
FAX：0192-25-1477
URL：<https://sanrikumigaki.jp/>
ショッピングサイト：<https://sanrikumigaki.stores.jp/>

