

## 温泉は身体に良いのは何方も、ご存知ですよ

83℃以上の海水源泉温泉で作った平釜炊き、天日で干してバランスの良い塩が出来ました！

ミネラル豊富な小宝島の温泉塩と市販の塩との100g中成分比較表です。

命商品名	製造元	ナトリウム	カルシウム	カリウム	鉄分
子宝の温泉塩	小宝島 小林工房	29.8 g	1,670 mg	3,710 mg	1.9 mg
長生きしお〜ね					
沖縄ヨネマース	(有)ヨネマース	37.3 g	45.1mg g	15.1mg g	0.28 mg
クシ ソルト	食品開発研究所	34.9 g	453 mg	122 mg	0
伯方の塩	伯方塩業 株式会社	37.5 g	90 mg	50 mg	0
赤穂の塩	赤穂化成 株式会社	36.0 g	20 mg	35 mg	0
美味塩	㈱青い海	36.4 g	190 mg	30 mg	0
海の精 (赤ラベル)	海の精 株式会社	33.8 g	400 mg	240 mg	0
五島灘の塩	株式会社 菱塩	37.0 g	110 mg	140 mg	0
天日古代塩	ソフトファーム長崎	0	138 mg	73.6mg g	0.16 mg
海人の藻塩	浦刈物産 株式会社	37.2 g	358 mg	552 mg	0
雪塩	パラダイスプラン	0	660 mg	940 mg	1.61 mg
栗国の塩	沖縄海塩研究所	30.2 g	480 mg	770 mg	0
ぬちマース	ベンチャー高安	27.9 g	115 mg	832 mg	0.96 mg
加計呂麻の塩	加計呂麻塩技研	30.2 g	1,280 mg	1,280 mg	0

小宝島の海水温泉で作った塩は女性の方に、カルシウム、カリウム、鉄分が豊富で強い味方、ナトリウムが少ない自然の減塩では？  
温泉養分が含まれたお塩です。価格と成分を比較して自分に合う塩をお選びください。 小宝島へは鹿児島からフェリーで12時間



# 海水温泉から造る食塩

有限会社 小林工房

食用塩公正取引協議会 加入

鹿児島県の港から南下すること 12 時間半。  
隆起サンゴでできた神秘の島、トカラ列島小宝島に湧く海水温泉から  
高温の温泉に溶け込んだ自然の恵みをそのまま凝縮しました。

## ☆温泉塩の特徴

83℃以上の海水温泉の源水を汲み上げ平釜で炊いたのち、  
大切に天日干し。

→他の自然海塩に比べてミネラル分が豊富で特にカリウム  
やカルシウムを多く含んでいます。

## ☆料理

- ・ナトリウムが少なくミネラルが豊富なのでシンプルな料理にも合います。
- ・生野菜、塩漬け、おにぎりなどに使用して頂けると特に食品本来の甘さを際立てます。
- ・カリウムは塩分を排出するはたらきがあるので、レシピに沿った料理でもナトリウム摂取量を軽減することができます。

## \*商品はすべて同じ海水温泉を使用



### 子宝の温泉塩

250 g / 650 円

小宝島に移住して子宝を授かった後、最初に製造販売した商品です。赤ちゃんを望むお客様に人気があります。



### 長生きしお〜ね

250g/650 円

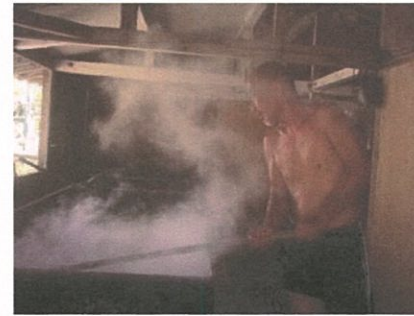
お友達にプレゼントできるラベルがほしい!!というお客様のご要望から造った商品で、敬老の日やその他のプレゼントとしてご愛顧いただいています。



### 吐喝喇の塩

120 g / 390 円

世間あまり知られていない「トカラ列島」をより多くの方に知って頂くため製造しました。プレゼントとして多くの方にご愛顧頂いています。

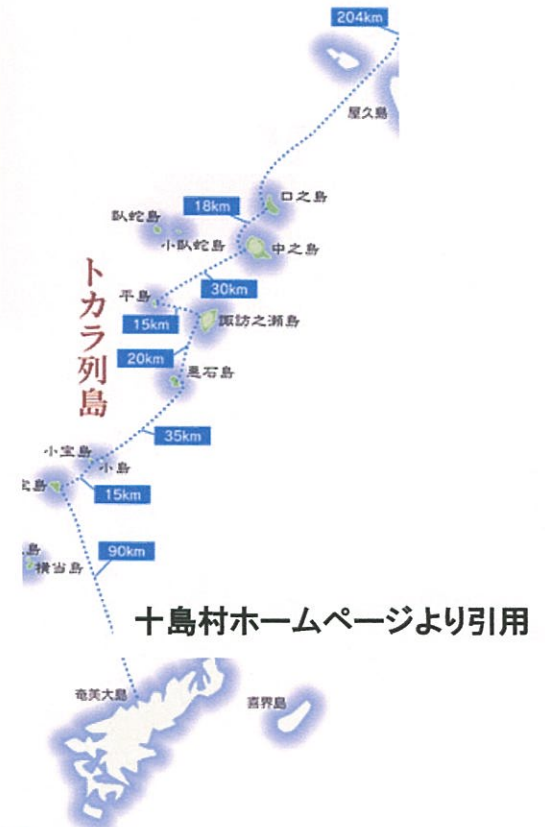


## ☆過去の TV 放送

- 『人生の楽園』
- 『新どっちの料理ショー』
- 『ちいさな島に暮らす家族たち』 他

## ☆過去の雑誌掲載

- 『島旅』
- 『主婦の友』
- 『あかちゃんが欲しい』 他



十島村ホームページより引用