


塩梅飴 (あんぱいあめ)



フリガナ	アンパイアメ		<p>※塩梅(あんぱい)の語源は、梅干をつくる時の塩加減から、今も程良い味が「げん、体の良い調子を「いい塩梅(あんぱい)」と馴染みのある言葉です。</p> <p>商品写真</p> 
商品名	塩梅あめ		
商品コード	09055		
規格	130g (個包装紙込み)		
入数	10×1		
単価			
賞味期限	365日		
JANコード	4978087090558		
GTINコード	14978087090555		
荷姿	10×2		
標準価格	160円		

	長辺	mm	短辺	mm	高さ	mm	重量	g
商品サイズ	210		130		20		138	
ケースサイズ	245		205		170		1600	
甲サイズ	410		245		170		3200	

商品特徴	<p>ミネラルたっぷりのヒマラヤ岩塩と紀州産の梅エキスをミックスし、直火釜で丹念に仕上げました。どなたにも好まれるさっぱりした和風キャンディです。</p> <p>ヒマラヤ岩塩・ヒマラヤ山脈、海拔約5,000メートル地帯の地中約100メートル付近から発掘される塩の化石です。15種類の豊富なミネラルを含み、コクとまるやかさを兼ね備えています。</p>
開発コンセプト	<p>今、テレビ、雑誌等で騒がれ、塩ブームになりつつあります。特にミネラル豊富な塩が注目され菓子業界も塩を使用した様々な菓子が出現すると思われます。15年くらい前、塩飴が一世風靡した時代がありました。しかし、その時代から現在も販売されている塩飴は、ただ塩を使用しただけの特徴のない塩飴です。ブームの再来となれば、新しい今までに存在していない塩飴が必要になります。日本人好みのさっぱりとした梅と塩のハーモニー。又、こだわりをもって塩は、ミネラル豊富なヒマラヤ岩塩、梅は、紀州産の梅エキスを使用し、直火釜ならではのまるやかな仕上がりになっています。</p>
原材料	砂糖、水飴、塩(岩塩)、梅エキス/酸味料、香料、ベリー色素