

【おいしさ再発見！伯方の塩】プレゼント企画 第4弾 フルール・ド・セルなど3種セット



写真1) フルール・ド・セルなど3種セット



「は・か・た・の・しお♪」のCMでおなじみの「伯方の塩」。スタンダードな粗塩をはじめ、伯方の塩で漬けた梅干しなど、様々な商品をセットにして毎月プレゼントします！朝日マリオン・コム編集部による「伯方の塩」にまつわる《ひとつまみコラム》もお届けします。

第4弾は、「フルール・ド・セルなど3種セット」（1000円相当）を、**15人**に。

じっくりと時間をかけて結晶させた大粒の塩「フルール・ド・セル150g」、しっとりタイプの「伯方の塩スタンドパック200g」、調理用・卓上用に使い分けできるサラサラタイプの「伯方の塩 DRY 200g」の3種セット。

塩の結晶ができる様子が、花が咲いたように見えることから、フランス語で「フルール・ド・セル（塩の花）」と名づけられた。口溶けのよい独特の食感と、にがりを含んだ残った穏やかな塩味が楽しめる。

▼「フルール・ド・セル」の商品詳細はコチラ

<https://www.hakatanoshio.co.jp/campaign/2018fdscam/>

▼「伯方の塩」ネットショップ

<https://www.hakatanoshio.com/>

※伯方の塩は輸入天日塩田塩と日本の海水が原料です。

◎伯方の塩 ひとつまみコラム◎

～「フルール・ド・セル（塩の花）」で華やかアレンジ～

キラキラ輝く結晶、カリッとした食感。「フルール・ド・セル」は、調味料としてだけでなく、料理を飾るトッピングにもぴったりです。今回は、ホームパーティなどですぐに活用できる「フルール・ド・セル」のアレンジ術をご紹介します☆

....*..*..*..*..*

◎いつものお刺し身が、一瞬でお洒落な一皿に◎

さいの目切りにしたマグロのお刺し身をお皿に盛り、「フルール・ド・セル」をトッピング。

雪が舞い降りたような、今の季節にぴったりの一皿になります。穏やかな塩味がマグロのうまみを引き立ててくれますよ。（写真2）

◎ガラスの縁にあしらって、ワンランク上の華やかさ◎

「フルール・ド・セル」をバットに敷いて、そこにレモンでしめらせたガラスの縁を軽く押し付けて塩をつけます。ガラスの中に、お好みのフルーツや野菜を彩りよく盛りつけたら完成。

キラキラの結晶をまとったガラスとフルーツの彩りが、テーブルを一層華やかにしてくれます。（写真3）

....*..*..*..*..*

その他にも、伯方の塩HPではレシピをご紹介中。ぜひ、お試しください♪

▼「フルール・ド・セル」のレシピ公開中

<https://www.hakatanoshio.co.jp/contents/category/fleur-de-sel>

▼伯方塩業公式サイト

<https://www.hakatanoshio.co.jp/>

▼おいしさ再発見！伯方の塩特集ページへ

[https://www.asahi-](https://www.asahi-mullion.com/contents/present/hakatanoshio_special_2020/index.htm)

[mullion.com/contents/present/hakatanoshio_special_2020/index.htm](https://www.asahi-mullion.com/contents/present/hakatanoshio_special_2020/index.htm)

|

〈当選発表は発送をもって代えさせていただきます〉
〈当選権利は、第三者への譲渡または換金等はできません〉
〈ご住所、電話番号などの登録情報をご確認ください〉

🕒 **2021年1月21日16時締め切り**