

# 価格改定のご案内

拝啓 時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

平素は格別のご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、生産者の出荷価格値上げと大幅な円安のため3月よりラヴィダ天日海塩の価格を改定させていただくことになりました。

つきましては、下記をご確認くださいませようお願い申し上げます。

敬具

生産者：ラヴィダ

製品名："ラヴィダ"天日海塩

容量：500g（1ケース18個入）

新小売価格：税抜¥2,300（税込¥2,484）

※2026年3月2日(月)出荷分より新価格となります。

## 商品説明

"RAVIDA" Sea Salt

"ラヴィダ"天日海塩



シチリア西岸とアフリカ大陸にはさまれたシチリア海峡は海水の汚染もなく、シチリア西岸のトラパニからマルサラにかけての海岸線では千年以上に渡って海塩作りが行われてきました。今でもこの地域には多くの塩田があり、伝統的な手法で海塩が生産されています。

ラヴィダ天日海塩はシチリア島西部で300年以上に渡ってオリーブ農園を営むラヴィダ家が、マルサラの塩田で伝統的な製法を用いながら生産する天日乾しの海塩です。毎年春に塩田に引き込まれた海水は、夏の間ほとんど雨の降らないこの地域の強烈な太陽の日差しとアフリカからの熱風によって秋には塩の結晶を作ります。その塩の結晶を洗浄や精製の過程をいっさい経ることなく、一定の大きさに挽くことによってできたのがこの天日海塩です。もちろん添加物はいっさい使用していません。



そうしてできた天日海塩にはカリウム、マグネシウム、カルシウム、ヨウ素など天然のミネラル分が豊富に含まれています。口に含むとあたりの柔らかいまるやかな塩辛さで、ほんのりとデリケートな甘みとミネラルの旨みが口の中に拡がります。粒の大きさはやや大きめですが、挽かずにそのままふり塩としてお使いいただければあらゆる食材の旨みを引き立ててくれます。サラダにお使いいただくと口の中で塩の存在感を楽しみながらその甘みと旨みを味わっていただけます。パスタや野菜の茹で塩として、煮物にもぜひお試しください。おにぎり、焼き魚、ステーキなどにもおいしく使っていただけます。塩田の写真が印刷されたブルーの美しいパッケージは、贈り物としてお使いいただくのにも最適です。

※天日塩田に由来する夾雑物が少量含まれております

食べても差しつかありませんが、気になるようでしたら取り除いて下さい

輸入元：有限会社ミレニアムマーケティング

東京都杉並区天沼3-34-9-508

TEL：03-5930-0630／FAX：03-5930-0631