



野々市の「もったいない」を、 美味しさに変えた「榎の塩」

ののいち榎館で剪定された「榎の花びら」と、
大学の学食で毎日出る「ご飯やお米のとぎ汁」
を無駄にせず栄養を余すことなく「能登しお」
と共に凝縮し、炊き上げました。いつもの料理
を華やかに彩る、サステナブルな「塩」です。

【Special Thanks / 協力】

ののいち榎館 (野々市中央公園内)
株式会社学侑社 (金沢工業大学内食堂)
石川県立大学食堂
フジソルト株式会社 (能登しお)

【名称】食塩 (榎の塩)

【原材料名】海水 (国産)、榎 (石川県野々市市産)、米

【内容量】3g 【工程】平釜・乾燥・焼成 【保存方法】直射日光・
高温多湿を避けて保存して下さい 【賞味期限】2028.05.31

【販売者】株式会社米屋 石川県野々市市稲荷1丁目88番地
Tel 076-246-6000 【製造者】株式会社さかたの塩 山形県
酒田市宮海字村東14-2

【栄養成分表示】(100g 当たり) エネルギー 43Kcal / たん
ぱく質 1.7g / 脂質 0.9g / 炭水化物 10.4g / 食塩相当量 73g
この表示値は、目安です

※まれに小さい黒い粒が入っている場合がありますが藻
や塩の焦けなので品質上問題ありません

※開封後は、お早めにお召し上がりください

