

スタッフおすすめ 雪塩の簡単・おいしい使い方

【2024 年 7・8 月掲載】



冷やしトマト

冷やしたトマトに雪塩をふりかけて 5 分おきます。
トマトの甘みがぐっとでて美味しくなります。



枝豆

茹で上がって食べる直前の枝豆に雪塩をふりかけます。
枝豆の香りと甘みがひきたちます。



豆腐

豆腐にごま油と雪塩をかけます。
大豆のやさしい旨味がひきたちます。



きゅうりの塩もみ

パウダー状なのでお塩の浸透が早く、
素早く浅漬けができます。



卵かけごはん

卵かけごはんには雪塩をひとつまみ入ると、
卵のコクが出て美味しくなります。
卵の味を濃く感じられ、卵好きにおすすめ。



バナナスムージー

バナナスムージーに雪塩をひとつまみ入れてまぜます。
牛乳のコクがアップ＆ほのかな塩味で
さっぱりした甘さに。



干し芋

雪塩をふって食べると濃厚で甘みがひきたちます。
塩味もやわらかいので、しょっぱすぎず美味しく頂けます。
甘味の少ないさつまいもに雪塩をふると甘みが増します。



天ぷら

パウダー状なので、天ぷらの食感を邪魔せず
食材の旨味がひきたちます。
特にかぼちゃの天ぷらがおすすめです。



シンプル出汁

出汁パックと雪塩のみで美味しい出汁ができます。



クリームシチュー

最後の味の調整で雪塩をふりかけると
コクが増し美味しく頂けます。



ホット塩ココア

純ココアに塩をまぜると、甘みがでて
より美味しくなります。
ちなみに、コーヒーに塩をいれると酸味と苦味が
抑えられてまろやかにしてくれます。



バスソルト

雪塩が湿気ってダメになってしまった場合
バスソルトとしてご利用いただけます。
雪塩に少量の水をまぜてペースト状にすると
角質とりにもなります。



お刺身

雪塩、柑橘果樹（レモンやシークワーサー）をまぜて
白身のお刺身につけて食べると
お魚の味、香りが楽しめます。



納豆

納豆に雪塩をひとつまみ入れてまぜてください。
大豆の甘みがまして美味しいです。



アスパラガス

マヨネーズと雪塩をまぜて、茹でた
アスパラガスにかけます。
雪塩をくわえることで野菜に甘みと
マヨネーズにコクがでます。



ヨーグルト

ヨーグルト（加糖タイプ）に雪塩をいれると、
ヨーグルトのコクがでます。
無糖タイプのヨーグルトにいれると、
ドレッシングとしてもお使いいただけます。



スイカ

スイカに雪塩をひとつふり。
パウダータイプなのでスイカとの馴染みがよく
甘味がぐっと増します。



雪塩水

コップ一杯の水に、雪塩を 1g ほど入れるだけで
ノンカロリーのスポーツドリンクのように
お飲みいただけます。
お好みで、はちみつやレモン汁をプラスしても OK !



ゆでたまご

塩カドがなく、たまごのコクをより感じられます。



蒸し野菜

蒸した野菜に、雪塩をささっとふりかけるだけ。

野菜の甘みがひきたちます。

特にかぼちゃ、さつまいもにおすすめです。



おしるこ

おしるこに雪塩をひとふり。

さっぱりとした甘さになり、味が引き締まります。