

古都 - koto -

大宰府の風を

育む会

大宰府の青竹と海塩でつくった

竹炭塩

「古都・大宰府の風を育む会」の竹炭塩は、大宰府で育った青竹に海塩を詰めて、窯の中でじっくり焼きあげた、世にも珍しい黒いお塩です。通常のお塩に比べて甘みが強く、まろやかなお味で、天ぷらや刺身をおいしくいただけます。



大宰府の青竹と海塩でつくった

竹炭塩

「古都・大宰府の風を育む会」の竹炭塩は、大宰府で育った青竹に海塩を詰めて、窯の中でじっくり焼きあげた、世にも珍しい黒いお塩です。通常の塩に比べて甘みが強く、まろやかなお味で、天ぷらや刺身をおいしくいただけます。



NPO 法人 古都・大宰府の風を育む会

福岡県太宰府市青山 4-26-2

TEL 090-7151-9317 (担当: 石橋)

WEB <http://dazaifu-kazekai.org>

古都 - koto -

大宰府の風を
育む会