

2023年11月登録新商品（6件）

	事業者名	商品名	商品写真	希望小売価格 (税抜)	内容量	サイズ	賞味期限	温度帯	商品のこだわり
1	株式会社N-TECHシナジー	おひさま育ち つしまのほし 粒 パウダー		926	80g	15 $\frac{1}{2}$ × 9 $\frac{1}{2}$ × 2 $\frac{1}{2}$		常温	太陽と風の力を利用し作る完全天日塩。海水を汲み上げてから最低でも2ヶ月かけてゆっくりと結晶化させ、苦みや渋み、雑味を抑える事で、よりまろやかでカドのない味を実現させました。
2	株式会社N-TECHシナジー	おひさま育ち つしまのほし 粒 瓶タイプ		¥611(1本)	80g	2.5 $\frac{1}{2}$ × 2.5 $\frac{1}{2}$ × 9 $\frac{1}{2}$		常温	太陽と風の力を利用し作る完全天日塩。海水を汲み上げてから最低でも2ヶ月かけてゆっくりと結晶化させ、苦みや渋み、雑味を抑える事で、よりまろやかでカドのない味を実現させました。
3	株式会社N-TECHシナジー	おひさま育ち つしまのほし 粒 粗塩		926	80g	15 $\frac{1}{2}$ × 9 $\frac{1}{2}$ × 2 $\frac{1}{2}$		常温	太陽と風の力を利用し作る完全天日塩。海水を汲み上げてから最低でも2ヶ月かけてゆっくりと結晶化させ、苦みや渋み、雑味を抑える事で、よりまろやかでカドのない味を実現させました。
4	水元農園	瑞穂のチマサンチュ		160	100g/袋	$\frac{1}{2}$ × $\frac{1}{2}$ × $\frac{1}{2}$	4日	冷蔵	化成肥料を使わず、有機農法で栽培しています。苦みがなく、みずみずしく柔らかな食感が特徴です。商品が傷まないよう、1つ1つ丁寧に収穫し、厳選したものを即日、出荷しております。
5	水元農園	瑞穂のサラダケール		160	100g/袋	$\frac{1}{2}$ × $\frac{1}{2}$ × $\frac{1}{2}$	4日	冷蔵	化成肥料を使わず、有機農法で栽培しています。苦みがなく、みずみずしく柔らかな食感が特徴です。商品が傷まないよう、1つ1つ丁寧に収穫し、厳選したものを即日、出荷しております。
6	株式会社N-TECHシナジー	対馬のほし粒 3種セット		1500	各20g	12 $\frac{1}{2}$ × 8 $\frac{1}{2}$ × 2 $\frac{1}{2}$		常温	太陽と風の力を利用し作る完全天日塩。海水を汲み上げてから最低でも2ヶ月かけてゆっくりと結晶化させ、苦みや渋み、雑味を抑える事で、よりまろやかでカドのない味を実現させました。