

# ラウトバリ・ナチュラルソルト ピラミディオンIIができるまで

揚げ浜式塩田。 バリ海の海洋深層水を塩田に撒きます。

海水を天日乾燥させます。

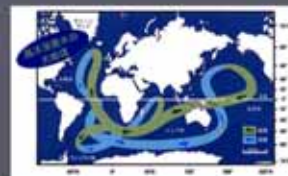


海水を土壌にゆっくり浸み込ませ、じっくり天日干しをします。

バリの肥沃な土壌と海からのミネラルがここで融合し

おいしいお塩の基を造ります。

## 余談1 バリ海特有の海洋深層水



▶ 海洋深層水とは

地球規模の大循環！

- ・北大西洋グリーンランド沖ー深層。北太平洋周辺で表層に変化。循環には2000年かかると言われています。
- ・インドネシア沖を通る表層海洋深層水が独特の地形により水深2,000mから自然に湧き上がる。
- ・太陽光が届かず低水温のため、細菌や科学物質による汚染が少なく、栄養素を豊富に含む。



、古くから伝わるバリ独特の製塩方法を守り

椰子の木をくりぬいた器を用いて、濃い塩水を天日干し

水分の蒸発と共に、きれいなお塩が結晶化。

このようにして、「おいしい」お塩が造られます。

不純物を除去した後、最後に室内にて再天日乾燥します。

ピラミディオンを作るための原料塩が完成です。



活火山を有するバリ島。 山からの湧水で先の塩を洗い溶解。



室内にてじっくり天日干しをします。



バリ特有の天候・気温などの環境によって  
「ピラミッド型の結晶」が稀にできます。  
バリ特有の自然環境が、バリの空と海と大地の  
恩恵を 自然のままに形作りました。  
とっても神秘的な天然のお塩です。

現地在住日本人の生産管理の下、丁寧に清掃、選別作業を行い出荷します。

