



グリックス (チベット岩塩) のポイント

- ①天然の岩塩ならではの風味が、料理に深みをプラス
- ②シンプルな料理ほど、素材の持ち味を際立たせる
- ③煮込み料理にはあまり向かず [味のバランスを変える場合がある]
- ④焼く・蒸す・揚げるなどの調理法で特に相性が良い
- ⑤「仕上げ塩」として使うと、素材の風味をいっそう引き立てる

赤色の不思議、香りの不思議

自然に含まれるミネラル成分により、深みのある赤色を帯びた岩塩で、地中で長い年月をかけて形成された岩塩ならではの、ほんのりとした独特の香りが感じられます。

Gurics  salt

素材の旨味を引き出す、岩塩のチカラ



焼き鳥

「炭火と岩塩、最高の相性！」



ステーキ

「肉の旨みがぎゅっと凝縮」



焼き魚

「脂の旨みがすっきり引き立つ」



トースト

「甘さと塩気のバランスが絶妙」



卵 (半熟)

「黄身の濃厚さが倍増！」



サラダ

「野菜の甘さがキュッと引き立つ！」



豆腐

「シンプルなのに奥深い味わい」



天ぷら

「サクッと軽く、素材の味が濃い」



蕎麦

「塩だけで、蕎麦の甘みが際立つ」



アイス

「甘さに塩が効いて、やみつき」



納豆

「まるやかさが増してクセになる」



枝豆

「一粒ごとにうま味が濃い」



おにぎり

「シンプルだからこそ、極上」



赤飯

「一口ごとにモチモチ感アップ」



おいしいものを、もっとおいしく…

Gurics salt

チベット岩塩の特徴は、
大地の力が生んだ、独自の風味と彩り。
ひと振りが、食卓を格別に。



- グリックスソルト (粒の大きさを自由に調整、料理に合わせて楽しめるソフトミルタイプ) : 60g ¥1,836 (税込)
- 詰替グリックスソルト : 60g ¥1,188 (税込)