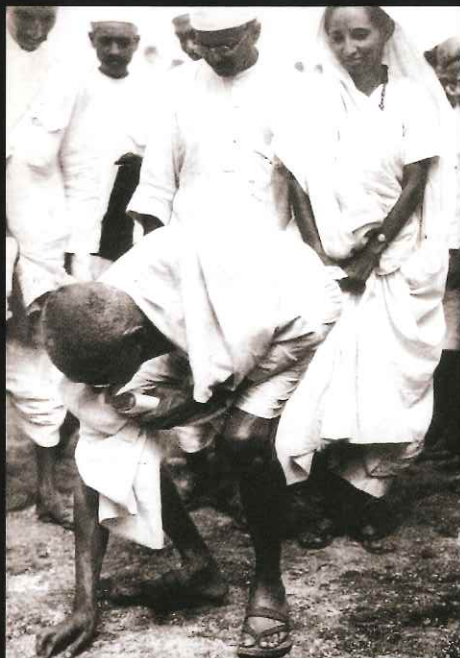


# WORLD SALT SELECTION



from all over the world

## Sugar Selection

### 阿波和三盆糖

■徳島産 砂糖黍糖



和三盆のなかの和三盆「阿波和三盆糖」。その独特の上品な味わいで古くから高級和菓子に使われてきましたが、最近では洋菓子や料理にも使われ、格調高い砂糖の代表格として知られております。盆の上で三回「研ぐ」から和三盆という謂われがあり、その技術の伝承者も今では僅かとなっています。

阿波和三盆糖は徳島産の竹糖と呼ばれる砂糖黍を原料とします。竹糖は沖縄産の砂糖黍とは異なり、細く背丈も低いので収穫量が少ないのですが、繊細で上品な甘さが他に代え難く、伝統的な阿波和三盆糖には欠くことのできない原料となっています。



### 椰子の花蜜糖

■カンボジア産 椰子糖



カンボジア・プノンベン郊外の風光明媚な田園風景のなかに立ち並ぶ高さ20mの椰子の木に登り、刻みを入れた花の蕾に竹筒を被せ、滴る花の蜜を集めじっくり煮詰めた椰子の花の蜜の含蜜糖です。カラメルのように芳醇な味わいは、それ自体がお菓子のようにでもあり、そのままでも美味しく、また菓子作りや料理の材料としても重宝します。コーヒー、紅茶、ハーブティーともよく合います。



株式会社 **FAR EAST** TEL.042-973-2060 FAX.042-973-2262  
〒357-0068 埼玉県飯能市久須美175-2 E-mail: info@fareastinc.co.jp

## FAR EAST BAZAAR

二子玉川店 TEL.03-6805-7251  
〒158-0094 東京都世田谷区玉川12-21-1 risc s.c. 地下1階 東急FoodShow

渋谷ヒカリエ店 TEL.03-6434-1511  
〒150-8509 東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs 地下2階

エキマルシェ大阪店 TEL.06-6147-2147  
〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田3-1-1 JR大阪駅 エキマルシェ大阪

名古屋松坂屋店 TEL.052-264-3860  
〒460-8430 愛知県名古屋市中区栄3-16-1 松坂屋名古屋店 本館地下2階

吉祥寺店 TEL.0422-22-1497  
〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町1-1-24 アトレ吉祥寺 本館1階

大阪タカシマヤ店 TEL.06-6632-9884  
〒542-8510 大阪府大阪市中央区難波5-1-5 大阪タカシマヤ 地下1階

京都大丸店 TEL.075-288-7424  
〒600-8511 京都市下京区四条通高倉西入立宛西町79番 大丸京都 地下1階

福岡天神店 TEL.092-235-7448  
〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神2-11-1 福岡パルコ 地下1階

<http://www.fareastinc.co.jp>

## アッサルの塩

自然の力だけで結晶する丸い玉の塩。

東アフリカのジブチ共和国。国土の大半を占める砂漠に忽然と姿を現す塩湖「レイク・アッサル」。その蒼さは息を呑むほど美しく、そこで自然結晶する玉状の塩は、眩しく白く見事なまでに美しい。打ち寄せる波間に転がる玉の塩は、冬から春にかけて数センチにもなり、やがて小さくなって、また冬を迎えると大きさを増す。これを延々と繰り返す。2000年来ラクダのキャラバンが通称「伝統の道」を辿りエチオピアなどの隣国へ塩を運んできた。この過酷にして美しい大自然が作り出した「アッサルの塩」は料理の種類を選ばない。それが自然の造作による完全なバランスゆえである。「アッサルの塩」は、紛れもなくジブチ共和国の財宝である。



## Gift Set

世界各地の塩が一堂に会しました。選りすぐった世界の塩のご贈答品です。

## LA ROUTE DU SEL

ラ・ルートウ・ドウ・セル

岩塩、海塩、湖塩7種類の塩とソルトミルのセット。マットブラック&ゴールドのスタイリッシュでシックな格調高い趣が、塩のもつ歴史や文化の重みを演出します。



## The Salt Road

ザ・ソルトロード

岩塩、海塩、湖塩とセラミックミルのセット。パッケージ背景のキャラバンの姿が古来、交易のみならず文化と文化を繋いできた「塩の道」を彷彿とさせます。ご用途やご予算に合わせて本数をお選び頂けます。(7本セット・3本セット)



7本セット



3本セット



# WORLD SALT SELECTION

古来、塩の交易路は人と人、物と物、文化と文化を繋いできました。人は生きる為に塩を作り、命がけで運んできました。山を越え、川や海を渡り、幾日も幾日もかけて大切な塩を運んできたのです。塩の交易で国が栄えたり、塩を運ぶ者が勇者と讃えられる時代もありました。生きるものにとって塩は空気や水のようになくてはならないものであり、貴重なものとされてきたのです。世界には、様々な塩があり、それは太古の海が自然に干上がった岩塩であったり、海水をその土地独自の方法で干上らせた海塩であったり、塩湖から自然に結晶する湖塩です。このワールドソルトセレクションに世界各地から集められ、こうして一堂に会した面々々々どれも個性的で魅力的です。味はもとよりそれぞれの塩の背景にある自然や人々、文化、歴史、ストーリーに想いを馳せてそれぞれにお楽しみください。

## Gandhara Salt ガンダーラの塩



シルクロードの遙か彼方、ガンダーラの地で採掘される薄紅色の岩塩。別名ピンクロックソルトとも呼ばれる。甘く、まろやかで、角がなく、決して出しゃばらずそれでいて実に美しい。他の塩と比較して格段にまろやかなので出来上がった料理に振りかけたり、付けたりすると素材の持つ旨みやわずかな甘味もよく引き出してくれます。

■パキスタン産 岩塩

## Sicilian Salt シチリアの塩



イタリア南西部、地中海に浮かぶシチリア島のバレモ近郊ベレグリーノ山の地下約1000mから採掘されるクリスタルのように美しい岩塩。程よい辛さが特ち味で、肉料理、パスタ料理、チーズ料理によく合います。

■イタリア産 岩塩

## Wind and Sun Salt 風と太陽の塩



鮮やかに澄みきった海の水を直径1m程の風車と風と太陽の力で自然結晶させた完全天日塩。外国人など滅多に立ち入ることの無い名も知れぬ小さな村で細々と受け継がれる伝統の塩づくり、やや凝った感じと自然塩らしいくすんだ色合いに甘みとまろやかさが特徴。料理の味付けにお役めです。

■インドネシア産 海塩

## Antarctic Ocean Salt 南極海流の塩



オーストラリア大陸と南極大陸の間を回遊する南氷洋の海水をじっくり時間をかけて天日干した白色結晶の塩。本シリーズの中では最も辛味が強く、それはあたかも切れるがごとくスハッと直線的に辛い。漬物やキムチを漬けたり、魚介料理の下ごしらえなど、しっかり塩味を効かせたい場面にはうってつけの塩です。

■オーストラリア産 海塩

## Texas Salt テキサスの塩



北米テキサスの巨大な岩塩鉱脈から採掘され、そのなかでも美しい白色結晶のみを選び抜いた岩塩です。この岩塩は、甘さと辛さが共存し、合わせる料理によっては、時に共鳴し合い、時に時間差で主張し合う面白い味を織りなすのが特徴です。肉の旨みを引き出すことにかけては右に出るものはありません。

■アメリカ合衆国産 岩塩

## Patagonia Salt パタゴニアの塩



南米アルゼンチン・パタゴニア地方の深谷コロラド・グランデの塩湖は乾燥になると干上がり、辺り一面白銀色の塩の結晶で埋め尽くされます。素晴らしい自然に育まれたこの湖塩は、甘さと辛さのバランスの良さに加えて程よいエッジの効いたシャープさが特徴です。パスタ、肉料理、魚介料理など様々なシーンで重宝します。

■アルゼンチン産 湖塩

## Honkhoi Village Salt ホンコイ村の塩



青い海と白い砂浜が美しいベトナム中部ホンコイ村の天日塩田でじっくり時間をかけて乾燥した天日塩。編み笠をかぶった職人たちの天日塩で塩を担ぐ姿が夕景に映える様はあまりにも美しい。旨味、甘味、辛味、苦味のバランスが素晴らしい。和食を始め素材を生かした料理によく合います。

■ベトナム産 海塩

## Lake Assal Salt アッサルの塩



東アフリカの砂塵の彼方に忽然と現れ、蒼く佇むアッサル湖の姿は息を呑むほど美しい。ここは世界で最も暑い場所と謳われ、世界で最も塩分濃度の濃い湖である。善々と吹く風に煽られて起こる波間に広がる塩の玉の結晶は人の手など一切関わっていない、自然の技の結晶である。自然の造作のみによる実に素直な味わいで、そのバランスの良さは絶妙。

■ジブチ産 湖塩

## Roman Salt ローマンの塩



ポルトガルの美しい塩田で表層面に結晶する一番塩を毎朝少量ずつ採取した「塩の華」と呼ばれる希少な塩。独特の深みがある味はさすがとしか言いようがなく、この塩にしかない味わいがあります。出来る限り素材のままに近い料理、例えばお刺身やローフード（生食）にお使い頂くことをお勧めします。塩自体がしっかり主張しながら、素材をひきたてることを忘れません。

■ポルトガル産 海塩