



ママなんちゃんの

# 食べたくて

シリーズ第 58 弾



今回は福井県のNishikandoさんの『塩どら』をご紹介します!

ママなんちゃんが展示会で出会った  
福井にあるNishikandoさん  
地元素材への愛溢れる製品を作っているんです!

その中でも特におススメなのが『塩どら』。  
上品なあんこの甘さを結晶塩が  
引き立てて、さっぱりしていて  
とってもおいしいんですよ!

全ての工程は手作業!  
ひとくち目から美味しくなるよう  
0.1g単位で塩を調整してるそう



越前海岸 志野製塩所  
『百笑の塩 結晶塩』

福井の越前海岸にある志野製塩所さんが、海水を3日間かけて薪で焼き上げる手間暇かかった特別なお塩。



2個 972(税込)円  
(本体価格:900円)

予約締切は10月20日(月) 販売は10月28日(火)から 下仁田納豆売店にて  
ご予約は、☎:0274-82-6166/ Fax:0274-82-2409まで