



rivalsalt™



スウェーデンのデザイナーJens Sandringerは北京にある日本風鉄板焼きレストランで食事をしていた時、「rivalsalt」のコンセプトを思いつきブランドを設立しました。
2013年1月のスウェーデンで開催された「Designforget」で初めて製品を発表しました。

それ以来「rivalsalt」はニューヨークのMoMa Design Storeをはじめ、ロンドンのHarrods、ストックホルムのNK等、デザイン性に優れた商品を取り扱うデザインストア、選び抜かれた商品が集まるショップで販売を行っています。

rivalsalt の塩



HALIT パキスタン

クリスタルクリアな美しい岩塩。
幅広い料理に合うので普段使いにおすすめ。

KALA NAMAK インド

独特の香りが特徴。
インド料理やオリエンタル料理に合います。

HIMALAYAN パキスタン

マイルドなボディにスパイシーな味わい。肉・魚料理、野菜の味付けにピッタリです。

PERSIAN BLUE イラン

穏やかな甘さとマイルドさが特徴のペルシアンブルー。
シーフード、フランス料理、サラダ、トリュフなどに最適です。

ALPINE オーストリア

印象的な赤褐色の岩塩。
濃厚な味が肉料理に合います。

ROSE ボリビア

ピンクのローズクォーツのような岩塩。
マイルドな味、肉と野菜の皿肉・魚料理、野菜の味付けにピッタリです。

リブソルト
RIVSALT



オーク材のデスクスタンドにシャープな光沢が美しいグレーターと岩塩をセットし、そのまま食卓へ。テーブルで塩をおろせるので、お料理に合わせたサイズで楽しむことができます。専用のギフトボックス入りで、お料理好きの方へのギフトにもおすすめです。

※天然の岩塩鉱から採掘された塩

■サイズ
グレーター(卸し金):高さ7.5cm・幅5.0cm・厚さ0.1cm
デスクスタンド :Φ6.4cm×厚さ1.9cm
ボックスサイズ :Φ7.4cm×高さ11cm

■材質・原産国
岩塩 :パキスタン
グレーター(卸し金):ステンレス・中国製
デスクスタンド :FSC認定のオーク材・中国製

■塩の種類
HIMALAYAN

■内容量・総重量
岩塩:40g・170g

参考価格: ¥3,500

【使用上の注意】食器洗浄液で定期的に卸し金を洗ってください。塩分や汚れを取り除くため、ブラシを使用して洗うことをおすすめします。卸し金の先端が損傷する可能性がありますので、卸し金は食器洗浄機は使用しないでください。

キッチン
KITCHEN



RIVSALTが食卓用なら、KITCHENはシェフのためのアイテム。調理のたびに削り出すことで新鮮な状態で岩塩を使用できるため、料理が好きな方も納得。キッチンに立つことがもっと好きになる、スタイリッシュなデザインが魅力です。

※天然の岩塩鉱から採掘された塩

■サイズ
グレーター(卸し金):高さ20cm・幅10cm・厚さ0.1cm
デスクスタンド :高さ22cm・幅10.5cm・厚さ2cm
ギフトボックス :高さ29cm・幅13.5cm・厚さ5.5cm

■材質・原産国
岩塩 :パキスタン
グレーター(卸し金):ステンレス・中国製
デスクスタンド :FSC認定のオーク材・中国製

■塩の種類
HIMALAYAN

■内容量・総重量
岩塩:80g・1kg

参考価格: ¥6,500

【使用上の注意】食器洗浄液で定期的に卸し金を洗ってください。塩分や汚れを取り除くため、ブラシを使用して洗うことをおすすめします。卸し金の先端が損傷する可能性がありますので、卸し金は食器洗浄機は使用しないでください。

リフィル
REFILL



2億5千万年前の海が蒸発し作られた岩塩。純粋な白から美しいライトピンク、ドラマチックな深紅がセットされて、様々なお料理に使用できます。

※天然の岩塩鉱から採掘された塩

■パッケージサイズ
Φ4.6cm×高さ13.8cm

■原産国
パキスタン

■塩の種類
HIMALAYAN

■内容量・総重量
岩塩:120g・150g

参考価格: ¥1,500

テイスト
TASTE



インドやパキスタンといった、さまざまな地域からとれたベーシックな岩塩の4点セット。宇宙を思わせるような神秘的なカラーリングの岩塩は、キッチンに小さな彩りを添えてくれます。それぞれが独自の味を持っているので、料理に合わせて使い分けるのがおすすめ。調理の時間がより楽しくなりそうなアイテムです。

※天然の岩塩鉱から採掘された塩

■パッケージサイズ
Φ5.8cm×高さ17cm

■原産国
インド・パキスタン・ボリビア・オーストリア

■塩の種類
KALA NAMAK・HALIT・ROSE・ALPINE

■内容量・総重量
岩塩:240g・300g

参考価格: ¥2,800

テイストジュニア
TASTE Jr



探求心をくすぐられる、6種類の岩塩が入ったテイストジュニアセット。それぞれ違った輝きを持つ岩塩は、置くだけでおしゃれなディスプレイに。世界中から集められた個性豊かな岩塩の味比べができる、料理好きにはたまらないセットです。料理や飲み物と合わせたりしながら、お好みの味を見つけてみてください。

※天然の岩塩鉱から採掘された塩

■パッケージサイズ
Φ4.6cm×高さ13.8cm

■原産国
インド・パキスタン・イラン・ポリビア・オーストリア

■塩の種類
KALA NAMAK・HALIT・PERSIAN BLUE・
HIMALAYAN・ROSE・ALPINE

■内容量・総重量
岩塩：120g・150g

参考価格：¥2,300

バーベキュー
BBQ



ガスコンロ・炭・オープン可
ゆっくりと温度をあげてください

バーベキューをオシャレに演出してくれる、ポリビアンローズの岩塩ブロック。網の上に置き、その上で焼くことで、食材に岩塩の味がじんわり均等に染みこみます。

使用後にきれいにふき取るだけでOKなのでお手入れも簡単。室温で保存すれば何度も使えます。

専用ボックス付きなので、アウトドア好きな方へのギフトにぴったりです。

※天然の岩塩鉱から採掘された塩

■サイズ
20x15x4.5cm

■原産国
岩塩：パキスタン

■塩の種類
HIMALAYAN

■内容量・総重量
岩塩：3.2kg・3.4kg



参考価格：¥4,000

ブルー
BLUE



海をイメージさせるような美しいベルシアンブルーの岩塩3点セット。

口に入れるとまず存在感のある味が広がり、その後軽やかで穏やかな甘さが続きます。

シーフードやサラダにおすすめな、子供たちに人気のフレーバーです。

※天然の岩塩鉱から採掘された塩

■パッケージサイズ
Φ4.6cm×高さ13.8cm

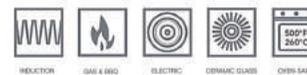
■原産国
イラン

■塩の種類
PERSIAN BLUE

■内容量・総重量
岩塩：120・150g

参考価格：¥2,500

バーベキュー プロ
BBQ Pro



ガスコンロ・炭・オープン可
ゆっくりと温度をあげてください

見た目にもインパクトのある、ブロックが2つ並んだ本格的なキット。塩の表面に油を注いで、20分ほどゆっくり加熱して使用します。

バーベキューはもちろん、ガスやオープン、電気ストーブの上でも調理ができます。

温めるだけでなく、冷やして果物やアイスクリームを乗せるプレートにするのもおすすめ。

※天然の岩塩鉱から採掘された塩

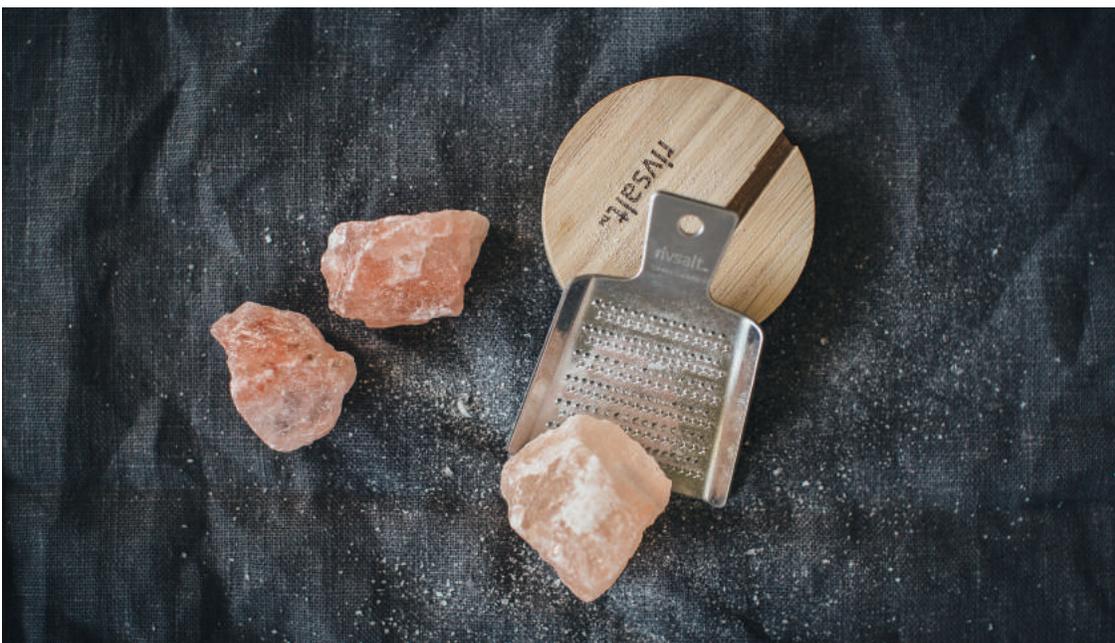
■サイズ
岩塩：30x20x4.5cm / 2個使用時
パッケージサイズ：38x22.5x6.5cm

■材質・原産国
岩塩：パキスタン
金属ホルダー：ステンレス（中国製）

■塩の種類
HIMALAYAN

■内容量・総重量
岩塩：7.5kg・8.5kg

参考価格：¥10,800



パシフィック洋行株式会社

〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-21-6 八丁堀NFビル7階

TEL : 03-5542-0855 FAX : 03-5542-8035