



塩蔵わかめの戻し方動画



わかめの収穫風景

# 海藻新聞

## わかめ特集

### 早採りわかめとは

#### 【早採りわかめ】

早採りわかめは、わかめが収穫される期間の中でも、早くに収穫されたわかめを指します。弊社で使用しているわかめは、全て早採りのわかめを使用しています。

#### 【特徴】

後採れのわかめに比べて柔らかく、それでいてシャキッとした食感も感じ取っていただけるわかめです。岩手産わかめの特徴である肉厚感もしっかり感じていただけます。

#### 【おすすめの食べ方】

カットわかめを食べる際、栄養を逃がさず摂取するには、スープやお味噌汁、煮物に、乾燥したまま入れて頂くことをオススメします。戻して使う際も、栄養が逃げてしまうので戻しすぎには注意をしてください。

#### 【塩蔵わかめの戻し方】

塩蔵わかめは、軽く塩を洗い流した後、食べやすい大きさにカットし、ポットのお湯で約一分程塩抜きをします。塩が抜けたら氷水ですっきり冷やし、水気を切ります。水に浸けている時間が長いほど風味が逃げていきます。上のQRコードから動画で解説しています。

C067



新芽わかめ(ドレッシング付) 150g×8

岩手県、宮古地区で成長し始めの早採り茎付き「生わかめ」です。柔らかいので茎も一緒にお召上がりいただけます。

L001



※わかめサラダ



塩抜き乾燥したわかめ 16g

岩手産「わかめ」1等品を少し大きめにカットし独自の製法で乾燥加工しました！

A025

カットわかめ海自慢



カットわかめ海自慢 80g

岩手県宮古産の最上級わかめを使用したカットわかめです。独自製法により湯戻し時間が他社の3分の1程の時間で復元します。

# わかめ

C066

冷凍品



すぐ使える生わかめ (40g×5)6パック

岩手県越喜来(おきらい)産の一等品早採りわかめです。使い易い様に切っており、塩抜きをしているので手間がかかりません。解凍してご使用ください。送料無料・混載不可

C077



岩手産生わかめ 800g

岩手県越喜来(おきらい)産の一等品お徳用「生わかめ」です。しっかりとした歯ごたえが楽しめます。

C001

塩蔵わかめ



岩手産 切ってある生わかめ 120g

岩手県越喜来(おきらい)産の一等品早採りわかめです。取り出しやすく、使い易い様に切っています。

# 乾燥商品

# こんぶ

L004



細く切ったこんぶ 10g

サラダ用の昆布を糸の様に細く切り、乾燥させた商品です。煮物でもサラダや冷やし麺などにもご利用ください。一度湯通ししてありますので水戻ししてお召し上がりいただけます。

L003



細く裂いたくきわかめ 22g

岩手産の茎わかめを糸状に裂き乾燥したコリコリ食感の商品です。水で戻しサラダや炒め物、かき揚げに！

L002



彩りきれいな海藻Mix 16g

岩手産「わかめ」、「茎わかめ」、「昆布」、「ふのり」、九州産「とさかのり」、「まふのり」と全て国産原料です。

K297



※ひじきの煮物

長ひじき 30g

九州産の柔らかく煮くずれしない長ひじきです。大豆、油揚げ等と煮てご利用ください。

H002



※ふのりのコンソメスープ

岩手産ふのり 10g

岩手の沿岸で手摘み収穫し乾燥した、風味・旨味が凝縮された商品です。お吸い物、スープなど！

L005



刻んだ芽かぶ 21g

湯通しせずに乾燥した旨味と風味が抜群の芽かぶです。お味噌汁にそのまま入れても絶品です。

J314



※おでんむすび昆布

早煮昆布 80g

北海道産の柔らかい早採り昆布を使用しているので早く柔らかく煮あがります。煮物にピッタリ！おでんの具や昆布巻きにも使える昆布です。

J262



※昆布巻き

日高昆布 130g

ダシ取りとして使った後に煮物として余すところなく使える万能昆布です。北海道産の**天然1等品**を使用しているのでダシの出方が違います。

G503



さしみ昆布 250g

岩手産のサラダ用昆布です。お好みの大きさに切り、塩抜きをしてお使いください。煮物や天ぷら、おでんにもご利用いただけます。

J266



利尻昆布 130g

お吸い物、煮物などに最適、京料理などでも定評のある上品で澄んだダシ汁が取れる**天然**昆布です。ダシを取った後は佃煮に！

J264



羅白昆布 130g

昆布の王様と呼ばれる羅白昆布**天然**ものです。風味とコクのある濃いダシが取れます。ダシ汁に濁りが出ますが旨味の強い昆布です。

北海道産の柔らかい早採り昆布を使用しているため早く柔らかく煮あがります。煮物にピッタリ！おでんの具や昆布巻きにも使える昆布です。

貴重な食べ物に  
なってしまうかもしれない昆布

# ご飯のお供

# 夏にぴったり！商品

L215



※とろろおにぎり



とろろ昆布 40g

「昆布」の真ん中の白い部分のみを使用して加工した上質な「とろろ昆布」です。

L211



※おぼろおにぎり



黒おぼろ昆布 40g

北海道産昆布を酢に漬け柔らかくし、手作業で薄く削った甘みのある商品です。

L234



※ひじきご飯



しそひじき 60g

国産「ひじき」をしそ風味に味付けしたソフトタイプのご飯の素です。お茶漬けにしてもおいしいです！



毎度ご愛顧頂き、誠に有難うございます。最近メディア等でもよく取り上げられる「海の中に海藻が生えていない」この状況は昨年、夏の昆布漁から始まり、本年3月から摘み取るフノリ、マツモ、今時期に収穫しているヒジキや九州のトサカノリなどの海藻にも同じような状況が発生しております。ワカメにおいては、成長時期に海水温が上がらず、成長が遅れた事も最近では珍しい現象です。三陸

N027



※わかめおにぎり



めかぶりわかめご飯の素 40g

岩手産「わかめ」、「めかぶ」を使用した混ぜ込みご飯の素です。化学調味料不使用です。

岩手県水産加工エコンクール特別賞受賞

N434



※わかめおにぎり



岩手わかめご飯の素 40g

岩手産わかめを使用したご飯の素です。ご飯に混ぜ込んで炊き込んで、おいしく召し上がれます。

G501



※シャキシャキ茎わかめ中袋

シャキシャキ茎わかめ 80g

サッパリとした酢をベースに味付けしたおつまみ風の茎わかめ。個包装してあります。

N421

ツルっとさっぱり



塩もずく 300g

沖縄産の塩もずくです。塩抜き後、三杯酢でさっぱりと！スープ、天ぷらなどでもお召し上がりいただけます。

C065

冷凍品



きざみ芽かぶ (40g×5)6パック

岩手県わかめの重茂産「めかぶ」を刻み、ボイル冷凍しました。個包装してありますので、解凍してご利用ください。送料無料・混載不可



G502



岩手産茎わかめ 400g

コリコリとした食感。わかめの茎を使い易い長さ4cmに切りました。塩抜きをしてからご使用ください。

の海ならず、北海道でもウニの餌である海藻が無いとの話もあります。気候変動は地上のみならず、海の中でも起こっている状況です。コロナ感染症が始まった2年前から、色々な原料や資材が高騰、ウクライナとロシアの戦争が始まると石油やガスが値上がり、商品加工においての加工コストが高くなっている状況は避けられない状況となっております。この2年間は今までにない事が続いて発生した予測の難しい期間であったと思います。早くに景気回復する事が特効薬と感じます。