

「新物 わかめ」「新物 あおさ」

四方を海に囲まれた日本では太古の昔より、海藻から豊富なミネラルをいただけてきました。わかめ、ひじき、もずく、のり、あおさなどの海藻は春の季語。磯の香りいっぱいの新物を、今年もお届けします。

生産者の顔が見える鳴門わかめ

激しい潮流に揉まれて育つ「鳴門わかめ」は、色も風味も食感も天下一品。その中でも福池和由さんの養殖イカダがある大毛浜は渦潮に近く、潮に揉まれて上質のわかめが育ちます。

わかめ漁期は2月中旬から4月10日まで。茶褐色の原藻わかめを一抱え、熱く沸騰した海水の釜に入れると、翡翠のような美しい緑色に。湯気と磯の香りの中、ふ厚い茎が茹で上がるのを見計らって冷たい海水に移し、急冷しながらきれいに洗えば、鮮やかな緑色の新わかめの誕生です。湯通しした新わかめは保存のため、すぐ

に下漬けの塩をまぶし、一日置いて水切りします。こうして塩蔵したわかめの芯(茎わかめ)を取り、柔らかい葉だけを宝海草(株)に出荷。宝海草でいったん塩抜きし、赤穂の天塩で改めて塩蔵わかめに仕上げて出荷します。

乾燥させていない生わかめですので、水で戻す必要がなく、水洗いで塩を落としてすぐ使えます。湯通ししているため鮮やか



な緑色に仕上がっています。最も生に近い状態ですので、うまみも沢山含まれます。※食塩含有量30%



船に上げる。ずっしり重い



浜で湯通しする福池さん



茹でて洗って鮮やかな緑に

22198 (宝食品) 鳴門産塩蔵わかめ

100g ¥300 (本体価格) ¥324 (税込価格)

【原材料】わかめ(鳴門産)、食塩
※5月初旬出荷分まで「新ものシール」付でお届けします。

【塩抜きのコツ】

適量の塩蔵わかめを容器に入れ、水を十分に入れて2~3分間浸します。水を完全にさらずに、ザル等に引き上げておきます。2~3分で水分がわかめに浸透し、肉厚で歯ごたえのいいわかめに戻ります。塩抜き後、そのまま酢の物や海草サラダに。味噌汁等に入れるときは、熱を加え過ぎないように。



塩抜き前

塩抜き後



新物

日配品 要冷蔵

清流の香りと豊かな風味

日本最後の清流・四万十川下流で養殖した、四万十川産100%の香り高いあおさです。水に浸し水切りするだけですぐ使えます。味噌汁、うどんにふわっと広がる磯の香りをお楽しみください。酢の物、天ぷらも美味です。

※4月下旬出荷分より約1ヶ月間「新ものシール」付でお届けします。

22249 (宝食品) 四万十川産 乾燥あおさ

6g ¥250 (本体価格) ¥270 (税込価格)

【原材料】ヒトエグサ



新物 4月下旬出荷分より

