

予約締切:

11月1日(金)

12月12日(木)頃より
創健社群馬センターより出荷予定

愛知県三河湾渥美産 食べやすくカットしてあるのが特長

あおさ



愛知県三河湾は、遠浅で栄養豊かな海水に満たされた漁場です。三河湾渥美産のあおさは緑色が濃く、ふわりと磯香る風味と歯ごたえがあるのが特長的です。使いやすくカットしてありますので、そのままお使いいただけます。



愛知県三河湾渥美産 あおさ 10g
税込価格：540円
賞味期間：180日

渥美漁業協同組合より

竹打ちされた三河湾の浅瀬にある養殖場のあおさのりが色よく風味豊かに育ちました。



*あおさは、初秋の頃に「あおさ」の胞子を海苔網に付着させ、種が付きやすい波の静かな河口付近などに、海苔網を張り巡らせ種を成長させます。そして、2月上旬頃から成長して出来た「あおさ」を採取します。



あおさの製造工程

摘採されたあおさのりは、加工場の海水を張ったタンクで攪拌します。水流式の洗浄機にかけ、ここで大きい異物を取り除いた後、異物除去機にかけられ目にひっかかったものを取り除くかたちで異物が除去します。塩分を落とす洗浄と脱水し、約36℃前後の低温でふっくらと乾燥機で処理します。乾燥機上がり方を機械・目視で丁寧に異物を除去します。この丁寧な異物除去が渥美産の特長です。

●おすすめの食べ方●

お雑煮、蕎麦など麺類、お味噌汁・お吸い物、卵焼き、天ぷらなど



お客様控

商品コード	商品名	内容量	税込価格	税抜価格	ご予約注文数
150168	北村物産 特選日高昆布	80g	1,080円	1,000円	個
159206	愛知県三河湾渥美産 あおさ	10g	540円	500円	個

キリトリ線

予約注文書 下記にご記入の上、販売店様にご注文願います。

お申し込み日 2024年 月 日

販売店様控

商品コード	商品名	内容量	税込価格	税抜価格	ご予約注文数
150168	北村物産 特選日高昆布	80g	1,080円	1,000円	個
159206	愛知県三河湾渥美産 あおさ	10g	540円	500円	個

ご住所 〒

販売店名

TEL () お名前 様

※お客様からお預りする個人情報については、適切な管理と維持に努めます。

予約締切：
11月1日（金）

12月12日（木）頃より
創健社群馬センターより出荷予定

北海道日高地区原料使用 コクのある出しが特長
特選 日高昆布



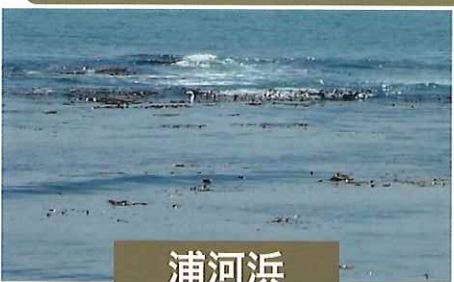
特選 日高昆布 80g
税込価格：1,080円
賞味期間：360日

北海道日高産上浜【A】の1等から3等クラスの貴重な昆布です。上浜昆布は日高地域のごく限られた浜で採取できる貴重な昆布です。色は濃緑に黒みを帯び、出しをとったあとの昆布は、佃煮、煮物にもお使いいただけます。煮上がりが早いのが特徴です。出しはもちろん、昆布巻や湯豆腐にも最適です。

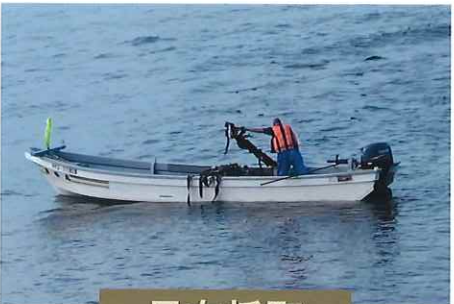


漁師さん（浦河上浜）より

日高昆布は、出しよし、煮てよしの二刀流。
だからおせちの昆布巻きにも最高だよ～。
とにかく、沢山食べてみてけれや～。



浦河浜



昆布採取



昆布干し



収穫

夜明けとともに、昆布漁が始まります。漁師は、決められた浜でしか漁が出来ません。そこで浜格差が生まれます。
*浜格差：採取浜を7段階に分けその品質を保証します。

水揚げされた昆布は、すぐに前浜の干場に運ばれ、1本1本丁寧に手作業で並べます。この作業が、昆布の旨み・品質を決定します。上浜Aは、昨今収穫量が減り、貴重な昆布になっています。

夏の日差しをたっぷり浴びて、1日で乾燥させます。天日干しすることで香り豊かな昆布に仕上がります。その後、昆布倉庫にて熟成されます。各等級に選葉され、検査を受け、出荷されます。

●おすすめ料理●

◀ 昆布巻

もっちりした食感がおいしさの秘訣です。

湯豆腐▶

出しをとった後の昆布も美味しく召し上がれます。

