

# 春採りわかめ®

期間限定

産地：宮城県（松島湾から金華山周辺）

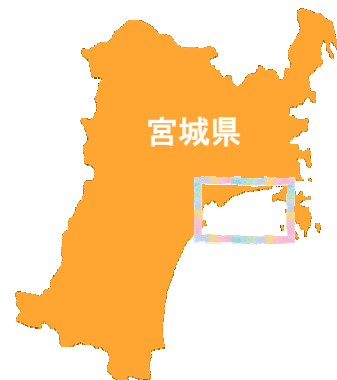
「春採りわかめ」は株式会社高木屋の登録商標です。【登録第5074997号】

## 国内で最も早い収穫！わかめの新芽

春採りわかめは、宮城県の松島湾から金華山周辺の海域にかけて養殖が行われているわかめの幼芽（新芽）です。

海藻の成長に欠かせない栄養分が豊富なこの海域では、他の産地と比べ約1ヶ月早く種付けが行われ、また、早生種※を使うため、一般的なわかめよりも早い収穫が可能となっています。

一般的にわかめの収穫は3月から始まりますが、春採りわかめは1月から収穫が始まります。これは国内では最も早い収穫となります。



## 生産者が労を惜しまず育てた、自慢のわかめ

春採りわかめの養殖では、海の状況を見てわかめを最適な場所へ移動させたり、余計な海藻を取り除くといった細かい作業が欠かせません。海が荒れた日には、荒波で絡まったわかめを手作業で丁寧にほどいていきます。

東北の冷たい海での作業は過酷ですが、生産者は一つ一つの作業を丁寧にこなしていきます。



## 新芽特有の爽やかな風味。葉も茎も、まるごと食べられる。

わかめは幼芽→幼葉→成葉の順に成長します。一般的には成葉を収穫しますが、春採りわかめは幼葉の時点で収穫。これは野菜でいえば新芽にあたり、やわらかく爽やかな風味があります。

また、一般的にわかめは中芯（茎）を取り除いて出荷しますが、幼葉の中芯（茎）にはえぐみが少なく非常に柔らかいため、取り除きません。まさに、わかめを“まるごと”お召し上がり頂けます。



## 特徴

- ◆ 幼葉（新芽）特有の爽やかな風味があります。
- ◆ やわらかく風味豊かな茎付き
- ◆ 収穫後は浜で直ちに湯通しするため風味が損なわれません。産地直送でお届けします。



収穫した春採りわかめは、風味の劣化を防ぐため収穫後は直ちに湯通しし、日持ちさせるための塩蔵加工や冷凍は一切行いません。鮮度が落ちないうちにお客様へお届けできるよう産地より直送しています。