

! 期間限定

宮城県産 生めかぶ

産地：宮城県

わかめの根元「めかぶ」

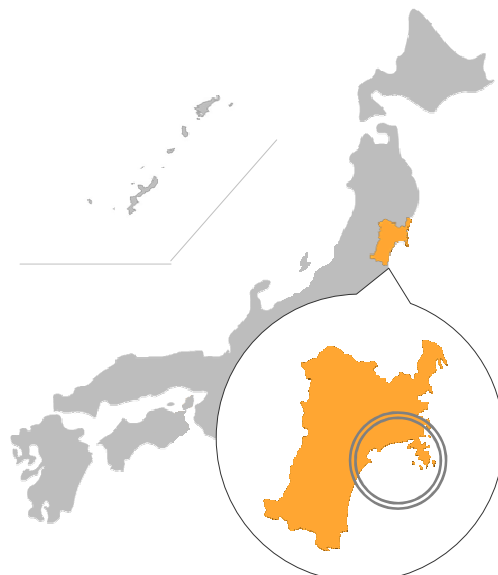
海藻の中でも人気の高い「めかぶ」は、わかめの根元部分です。ぬめりが非常に強く、独特の風味があり、健康に関わる効果も期待されています。



生めかぶ



生めかぶ



宮城県にしかない「超早生」のめかぶ

わかめには、大きく分けて「早生系」と「晩生系」と呼ばれる種があり、早生系の中でもメカブの成長が早い種を「超早生」と呼びます。

それぞれメカブの収穫時期は、晩生系が4月、早生系が3月、超早生は1月で、早生系と比べても2ヶ月早く出荷されます。他より随分早い収穫ですが、肉厚で葉が大きく、濃厚な食感と爽やかな風味をお楽しみ頂けます。

めかぶの収穫期

わかめ養殖期間

めかぶ収穫期

わかめのタイプ	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
早生												
超早生												

現在、この「超早生」を生産しているのは宮城県のみ。その理由は、仙台湾の水温低下が早く、9月にはわかめの養殖に適した20℃以下になるためです。

高木屋では、収穫しためかぶを産地より発送し、お客様へ「とれたて生めかぶ」をお届けします。



収穫後、鮮度が落ちないうちに産地より出荷。

株式会社

 高木屋

〒949-6423 新潟県南魚沼市舞子1992

TEL：025-783-7011 FAX：025-783-7012

URL：http://www.takagiya.com/



株式会社 高木屋は、安全な食品をお客様へお届けするため食品安全マネジメントシステムの構築に取り組み、食品安全マネジメントシステムの国際標準規格であるISO22000:2005の認証を受けました。

ISO22000:2005 認証取得