

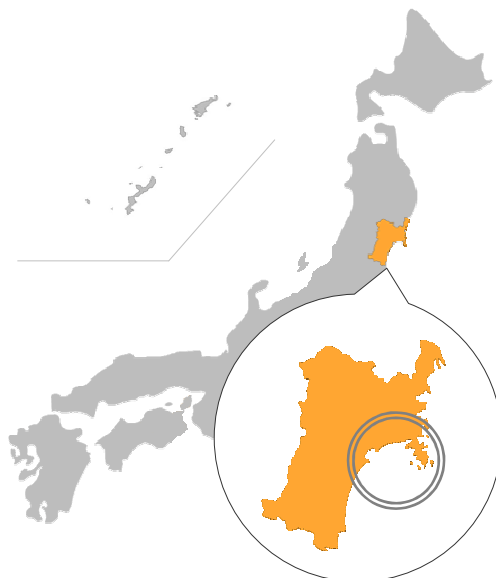
宮城県産わかめ

産地：宮城県塩釜市 等

特徴

非常に多くの栄養を含む親潮と、暖かな黒潮が交錯するリアス式海岸は優れた漁場として知られ、世界三大漁場の1つともいわれています。宮城県はこのリアス式海岸に面しており、わかめの養殖が盛んに行われています。

この漁場で養殖されたわかめは色鮮やかで風味が良く、口に含むとわかめの香りがしっかりと感じられます。また、生産量が多く、優れた品質の原材料を安定して入荷できます。



収穫後の塩蔵加工（塩漬け）

わかめの鮮度を保つため、収穫後は現地にて直ちにポイルされ塩蔵加工されます。

塩蔵加工されたわかめを新潟県の弊社工場へ搬入し、良質な地下天然水(水温11℃、硬度30度)を大量に使用して塩抜き・洗浄を行うことで、より鮮度感のある味わい深いわかめに仕上がります。




冷たい料理にも、温かい料理にも。

宮城県産わかめは色が良く風味豊かで、幅広く料理にお使い頂けます。

海藻サラダ・和え物・おひたしで素材の味をお楽しみください。また、葉がしっかりとおり煮崩れしにくいので、味噌汁・お吸い物・煮物・鍋や麺類の具にも最適です。



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