

岩手県産 わかめ

産地：岩手県大槌町

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。岩手県大槌町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。

この漁場で丹念に養殖されたわかめは肉厚で歯応えがあり、他産地と比べてめめりが強く舌触りも優れています。また、色は濃い緑色をしています。

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ボ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、より鮮度感が増した味わい深いわかめに仕上がります。

生産者の皆様

大槌町赤浜地区の生産者・株式会社伊藤商店（釜石市）・株式会社高木屋（新潟県南魚沼市）との協同取り組みとして岩手県から援助を頂き、2008年より岩手県産昆布流通全般の新規事業を開始致しました。

この取り組みは昆布の安定した品質・価格の設定を可能にするだけでなく、食品のトレーサビリティの構築も可能とし「安心、安全、美味しい」の実現に寄与しております。



震災後、株式会社高木屋では大槌海岸の生産者のためにボイル釜5台、ボイル機5台、攪拌機4台、1tタンク5台、トラック車両等を寄付しました。



収穫後のわかめ



ボイル後



飽和塩水を使用した塩漬け

株式会社



〒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。