



COCON TOHOKU

福島県松川浦産あおさ使用

磯の香広がるあおさの佃煮



〈古今東北の産地から〉

相馬市の景勝地『松川浦』は南北7km、東西1.5kmに広がる東北を代表する潟湖（せきこ）のひとつです。

松川浦産のあおさは磯の風味が豊かなのです。その松川浦産のあおさのり100%を使用し、地元の山形屋濃口醤油（農林水産大臣賞受賞）で味付けしました。

〈栄養豊富なあおさ〉

あおさは、味はもちろん栄養も豊富です。約40%は食物繊維でできており、牛乳の約8倍のカルシウム、ほうれん草の約2倍のビタミンAと葉酸が含まれています。その他、マグネシウムとナトリウムも多く含まれます。

また、野菜ではほとんど抽出できないビタミンB12も含まれており、まさに「ビタミンとミネラルの宝庫」と言えます。

〈松川浦のあおさのり〉

福島県相馬市松川浦での海苔養殖は100年以上の歴史があり、昭和40年代からあおさに転換しました（それ以前は黒海苔）。松川浦のあおさのりは風味が良く、最盛期には24,000本もの柵で、のり網を固定し養殖をしてました。

しかし、その壮大な景色も含めた『のり網』は津波で全て流されてしまいました。2011年の震災以降6年間出荷を見送り続け、また養殖業者の減少で継続した生産が難しくなっている中、こうした養殖業者らの努力によって種場の整備や種付けが進められ、2021年度の柵数は最盛期の約20%の生産規模まで回復しました。



〈商品名〉古今東北 福島県産松川浦産あおさ使用 磯の香広がるあおさの佃煮

【分類】: 食品

【製造者名】: 株式会社 カキヤ

【製造地】: 宮城県白石市

【主な原材料】: ヒトエグサ(福島県相馬産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、発酵調味料、昆布エキス、醸造酢、食塩、海苔たん白加水分解物/甘味料(ソルビトール、甘草)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、増粘多糖類

【内容量】: 100g

【保存方法】: 高温多湿を避け、常温にて保存

【賞味期限】: 360日

【JANコード】: 4573381184233

【ITFコード】: 14573381184230