COCON TOHOKU

福島県相馬産

ふわっと磯の香　松川浦のあおさ

磯の風味が高く、みそ汁の具材として最適です。



商品紹介ホームページ

〈古今東北の産地から〉

相馬市の景勝地『松川浦』は南北７㎞、東西１・５㎞に広がる東北を代表する潟湖(せきこ)ひとつです。

松川浦産のあおさは磯の風味が高く、汁物に適しており、特にみそ汁の具材として人気の高い商品です。また、あおさの４０％は食物繊維でできており、牛乳の約８倍のカルシュウム、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、また、野菜ではほとんど抽出できないビタミンＢ12も。まさに「ビタミンとミネラルの宝庫」と言えます。

磯の香りがたっぷりと詰まったあおさの風味をお楽しみ下さい。椀種、天ぷら、酢の物にどうぞ。



（株）サンエイ海苔のみなさん

国際認証FSSC22000取得工場のスタッフにより、美味しさ含めた品質管理にはこだわりがございます。賞味期限の長期化など含め、常に改善を行なっております。

【古今東北商品のこだわり】



〈こだわりの原料〉

福島県民が愛する相馬市松川浦で育ったあおさは、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倍のカルシュウム、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、また、野菜ではほとんど抽出できないビタミンB12も、まさに「ビタミンとミネラルの宝庫」と言えます。



〈こだわりの製法〉

芳醇な香りや深みのある色、そして豊富な栄養素を壊さないよう、洗浄や温度管理などの製法に研究を重ねております。



＜製造者の想い＞

松川浦での海苔養殖は江戸時代末期約150年の歴史があり、昭和40年代からあおさに転換したそうです（それ以前は黒海苔）。
松川浦のあおさは風味が良く、最盛期には24，000本もの柵で、のり網を固定し養殖をしていました。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、2018年までに柵数2，600（最盛期の10．8%）の生産規模まで回復しています。この歴史ある松川浦産あおさを未来に残していくため、皆様にはぜひ食べて応援をして頂ければ、生産者一同嬉しく思います。

＜おすすめの食べ方＞

松川浦産のあおさは磯の風味が高く、汁物に適しており、特にみそ汁やうどん等の麺類の具材として人気の高い商品です。また、水で絞ったあおさを酢の物にしたり、ピザやもんじゃ焼きの具材としてもお楽しみ頂けます。汁物には煮たり洗ったりせず、直接あおさを入れてお召し上がり頂けます。









松川浦：潟湖（せきこ）
湾が砂州によって、外海から隔てられ、湖沼化したもの。海水の出入り口は幅80mほどの水路のみで、太平洋との間の陸地が100mほどの幅しかない。

＜商品名＞　福島県相馬産　ふわっと磯の香　松川浦のあおさ
【分類】：加工食品
【製造者名】：　株式会社サンエイ海苔
【製造地】：福島県相馬市
【主な原材料】：ヒトエグサ（松川浦産）
【内容量】（店舗）18g、（宅配）　13g
【保存方法】：常温。直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
【賞味期限】：180日
【JANコード】：（店舗）4573381183915　（宅配）　4573381186206
【ITFコード】：（店舗）14573381183912　（宅配）14573381186203