

## 「オーサワの伊勢あさくさ海苔」のご紹介

日本の海苔といえば、昭和30年頃までは「アサクサノリ」という品種でしたが、アサクサノリは環境の変化に弱く育てるのが難しいため、いつしかその姿はほとんど見られなくなり、病気に強く育てやすい「スサビノリ」へと変わっていききました。しかし、アサクサノリ独特の濃厚な風味、甘みを懐かしむ三重県の漁師達が、地元でアサクサノリを復活させようと一念発起し、三重県内の河口付近に自生していたものを培養し、伊勢湾で養殖を始めました。

アサクサノリは、特に水温に敏感で思うように育たず、わずかな手入れの差でノリ網から芽が脱落してしまいます。また、生命力の強いスサビノリの混入を避けることにも大変な苦勞があり、さらに特有の柔らかさから板状に形成するのが難しい海苔です。何度も失敗を重ねながら、漁師達の粘り強い努力により生産量は極わずかながら、ようやく復活させることができました。

手間ひまかけて育てた希少なアサクサノリの独特な風味や甘み、柔らかく口だけの良さを一人でも多くの方に知って頂ければと思います。

名 称: 焼のり  
原材料名: 乾のり(三重県桑名産)  
内 容 量: 2切10枚(板のり5枚)  
賞味期限: 枠外右下部に記載  
保存方法: 直射日光・高温多湿を避けて  
常温で保存してください。  
販 売 者: オーサワジャパン株式会社  
東京都目黒区東山3-1-6  
TEL 03-6701-5900

### 栄養成分表示 (板のり5枚(15g)当たり)

エネルギー	45kcal
たんぱく質	6.2g
脂 質	0.6g
炭水化物	6.6g
食塩相当量	0.2g

(推定値)

製造所: 株式会社荒木海苔店  
愛知県名古屋市中村区名駅5-21-6



※本製品に使用している海苔はえび、かにの生息している地域で採取しております。

※開封後は、海苔が湿気らないようにチャックを閉じ、乾燥した涼しい場所に保管して、なるべくお早めに召し上がりください。

※袋内の脱酸素剤は食べられません。

※商品についてお気付きの点がございましたら、現品を保管の上、オーサワジャパン様までご連絡ください。



オーサワジャパンは  
マクロビオティックの  
総合商社です。

