

漁師のわかめ



1月下旬～3月上旬に採取される良質な早採りわかめは、鳴門海峡の激しい渦潮の中で育成されたものを漁師の手により丁寧に作られたものです。その上、早採りの原そうを使用していますので茎まで美味しく召し上がれます。産直素材の旨味とわかめのシコシコとした食感を御賞味ください。

栄養成分表示 100g当たり

エネルギー	54 kcal
たんぱく質	3.3 g
脂質	0.8 g
炭水化物	8.4 g
食塩相当量	18.5 g

〈(社)徳島県薬剤師会検査センター〉
「推定値」

料理方法

鳴門海峡わかめは緑色が鮮やかでシャキッとした食感が味わえます。サラダや刺身のつま、味噌汁の具にはもちろんのこと鍋物や煮物にもご利用いただけます。だし巻き卵に混ぜてお弁当の一品にもどうぞ。

使用方法

塩抜きをして使用して下さい。流水でさっと水洗いし、ボールにたっぷりの水を入れて3～5分間、水につけ塩を抜きます。その後、ザルにあげて水を十分に切ってから好みの大きさにカットをしてご利用ください。



4 571138 501012

名称	湯通し塩蔵わかめ
原材料名	わかめ(淡路島・丸山産)、食塩
食塩含有率	30%
内容量	100g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
使用方法	枠外上部に記載
製造者	マルセ株式会社 〒772-0021 徳島県鳴門市里浦町 里浦字花面309番地1 TEL 088-684-5633
製造所	マルセ(株)塩蔵わかめ工場 兵庫県南あわじ市阿那賀1647-12

- * 品質には万全を期しておりますが、万一お気づきの点がございましたら、上記製造者あてにご連絡ください。
- * 本製品に使用しているわかめは、エビ・カニが混ざる漁法で採取しています。



良PE PET

お母の良

良・ポリエチレン・ポリエステル

ごみに出すときは市町村の

区分にのりつけてください