

もずくの塩抜きの仕方

- ① 食べる分の量のもずくを流水で水洗いします。
- ② 大きめのボールにもずくを入れ充分に水を注ぎます。
※なるべく多くの水に漬けるのがコツです。
- ③ 20分から30分程放置します。
※1リットルの水に大さじ1杯の塩を入れるとより早く抜けます。
- ④ 塩抜き後、軽く水で流して完了です。
※試食して塩が完全に抜けたか確認して下さい。

流水で強く洗っても塩は抜けますが、又メリ成分も落としてしまいますので、上記の方法をお勧めします。
天然もずくは、まれに、エビや他の海藻類が混入することがございますが、品質への影響はございません。
水でよく洗い落としてお召し上がり下さい。

塩抜きした後のもずくは冷蔵庫で保存し、3日中にお召し上がり下さい。

名 称	もずく(塩蔵)
原材料名	もずく(沖縄石垣島産)、塩(日本)
内 容 量	500g
賞味期限	枠外右部記載
保存方法	高温・多湿を避け、常温で保存して下さい。
製 造 者	株式会社沖縄海星物産 沖縄県糸満市西崎町4-17-13 TEL(098)840-3386 FAX(098)840-3387

栄養成分表示(100gあたり)

	塩もずく	洗いもずく
エネルギー	5kcal	2kcal
たんぱく質	0.3g	0.2g
脂 質	0.1g	0.1g
炭水化物	2.2g	0.6g
食塩相当量	19.6g	0.07g

サンプル品分析による推定値

開封後は冷蔵庫で保存。



賞味期限