

木更津



# 金田産焼ばら乾海苔

旨みよし、香りよし、食感よし



千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 平成30年度

江戸時代から受け継ぐ海苔養殖法「支柱柵」で育てられた海苔は、干潮時に太陽光を浴びることで、甘味やまろやかさが引き立ちます。

○2番摘みと3番摘みの海苔を使用することで、焼ばら乾海苔独特のパリパリとした食感になります。

○自然な美味しさと食感を大切にするため添加物を加えていません。

○汁物に入れても食感や香りが良く、板海苔に比べ使用方法の汎用性があります。

○アクアライン海ほたるPAをはじめ、各商業・観光施設やイベントで積極的にPRしています。



収穫された海苔。焼ばら乾海苔の生産が始まります。



伝統の海苔養殖法「支柱柵」

認定事業者名(お問合せ先)

## 金田漁業協同組合

木更津市中島4412

TEL:0438-41-0511 FAX:0438-41-2299

www.jf-kaneda.jp

## 【漁協直営あま海苔直売センター】

袖ヶ浦市神納1-19-1

TEL:0438-63-1786 FAX:0438-63-5634

☎ 0120-178-663 www.jf-kaneda.jp

## 【ウミナカプラザ漁協直営店】

東京湾アクアライン海ほたるPA内

TEL:0438-41-0511 www.jf-kaneda.jp

## 地元で聞いたおすすめ料理



### 和風パスタ

海苔独自の風味が引き立ちます。麺類にもびったりな風味と食感。うどんやそば、ラーメンにもどうぞ。

親子で海苔づくりをしています。先輩たちの技術をしっかり引き継ぎながら、新しい目線で更なる発展を目指し、伝統を守っていきたいです。



### 販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	1袋(30g)~
保存方法	常温
賞味期限	製造から9ヶ月

