



伝統の養殖法と味を継承

金田産一番摘みあま海苔

(焼海苔)

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度 平成19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。

○木更津金田の盤洲干潟に育つあま海苔(黒海苔)は、盤洲干潟特有の潮流により、色と香り、歯切れがよく、高い評価を受けています。

○一番摘みの中から厳選したものを、高い技術をもつ県漁連のり加工事業所で製品に仕上げられています。

支柱柵は江戸前(東京湾)海苔の発祥とも言われる養殖法です。

出荷前には念入りにチェックを行います。



20年以上の経験があっても、海苔づくりは本当に難しいです。仲間たちと一致団結し「今日出来ることは今日やる」、「我こそ一番」という気持ちで日々取り組んでいます。

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

【ウミナカブラザ漁協直営店】

東京湾アクアライン海ほたるPA内
TEL:0438-41-0511 www.jf-kaneda.jp



販売基本情報

出荷形態	常温
出荷単位	1帖・3帖・6帖・10帖 (3帖・6帖・10帖は桐箱入り)
保存方法	常温
賞味期限	製造から1年間

地元で聞いたおすすめ料理



のり天

揚げたてカリカリがおいしい、のり天。ご家庭で作るときは片面に薄い衣を付けて170℃の油で揚げて。酒の肴にもピッタリです。