

陸上養殖した「糸青のり」× 九十九里の海の「自然塩」



糸青のり本来のほろ辛い香りと九十九里で採れた自然塩で作ったシーズニングソルト

小林海苔店が陸上養殖した「糸青のり」と千葉県産の塩を合わせた、オリジナルのシーズニングソルトです。陸上で魚の養殖と植物の水耕栽培を組み合わせた次世代の農業「アクアポニクス養殖」を用いています。栄養分が豊富なアワビの養殖用水を利用して青のりを育成。そして青のりが養分を吸収して浄化された水が海に還元されるという、環境に配慮した養殖法です。（※水量の確保のため、一部井戸海水を使用しています。）乾燥した糸青のりは、ほろ辛い香りが最大の特徴。鮮やかな緑色と艶が他のアオノリやアオサ類とは異なり、見た目にも上品です。使用している塩は、千葉県山武市の製塩会社である九十九里海の塩プロジェクトさんより仕入れられています。潮汐を見極めて汲み上げた海水をじっくり薪窯で炊き上げる昔ながらの製法のまるやかな自然塩です。フライドポテトやポップコーンの味つけに。青のりは乳製品との相性も良いため、バターやチーズと混ぜたドレッシングにもおすすめです。試行錯誤を経て商品化に成功した「千葉の糸青のり」を使用した新商品です。香り高い風味をぜひお楽しみください。



千葉の糸青のり塩

原材料	食塩（千葉県産）、スジアオノリ（千葉県産）
内容量	40g
賞味期限	製造より9か月
保存方法	常温

千葉の糸青のりおかし

さくさくに揚げた後に、糸青のりをたっぷりまぶすことで、風味が損なわれずしっかりとした磯の香りをお楽しみいただけます。

原材料	もち米（国産）、うるち米（国産）、植物油（米油、ごま油）、醤油加工品、砂糖、醤油、スジアオノリ、デキストリン、かつお節調味エキス、こんぶだし、風味原料（かつお）/調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦、ごま、大豆を含む）
-----	--

内容量 120g 賞味期限 製造より4か月 保存方法 常温



千葉の糸青のり（原藻タイプ）

収穫した青のりをそのまま乾燥して袋詰めした原藻タイプです。ほろ辛い香りが最大の特徴です。

原材料	スジアオノリ（千葉県産）
内容量	5g
賞味期限	製造より9か月
保存方法	常温



提供可能販店

販売・表彰実績



販売の様子

県内外の販売実績

弊社直売所「市場店」をはじめ、「無印良品」様（千葉エリア）、「スーパーおっ母さん」様（関東エリア）、「JAちば東葛 アンテナショップ DAICHI」様、「道の駅しようなん」様、「南房総勝浦おさかな村」様、「金谷フェリー乗場」様、「海の直売所」様などで取り扱いいただいております。



陸上養殖の様子

自社の海苔を使用しています

近年通常の内水面養殖（河口域で行われる網で養殖する方法）の生産量の激減、原料価格高騰を鑑み、自社で製販一貫の体制がとれないかと「青海苔陸上養殖プロジェクト」が始まりました。豊富な栄養を含んだ用水で育てた青のりは、色、香りともに良く、現在では千葉県内の飲食店、販売店などで楽しむことができます。



みんなみの里様のメニュー

メニューの一部に使われています。

「里のMUI みんなみの里」様のおにぎりや「御料理とく竹」様、「日本料理 汐菜」様のコース料理の一品に弊社の海苔が採用されております。

会社概要

株式会社小林海苔店

〒277-0871
千葉県柏市若葉 69-1
TEL 0471-31-2829 / FAX 0471-33-5264
<https://kobayashinoriten.com/>

千葉の新しい水産のかたち

「おいしい海苔をお届けする」それはお客様に商品をお届けする際に常に心がけていること。専門店としての至上命題であり時に難しくもある目標です。小林海苔店では有名産地である有明海や瀬戸内海、地元である千葉県内房など全国から原料を仕入れ加工販売しています。海苔は産地が同じであっても生産された年や月でその味は大きく変わってしまいます。そこで私たちは特定の産地の海苔を販売することに固執せず、毎年仕入れた原料の中から「これは美味しい！」と思うものだけを取り扱っています。

おいしさの POINT

- ・自社で培養から加工まで一気通貫で行っています
- ・香り高い、高級品種「スジアオノリ」を使用
- ・九十九里で採れた塩を使用

