

シーベジタブルのもずく

生で食べる からだも喜ぶ希少もずく

これまで流通してきたもずくのうち、じつに 99% 以上が「オキナワモズク」という品種です。しかし、日本沿岸部では 10 種類以上のもずくが自生しており、まだあまり知られていない希少な品種も数多く存在します。一般にはほとんど流通してこなかったけれど、じつはとても美味しい。そんな希少品種のもずくを、新鮮な状態で仕上げ、お届けします。

【製品特徴】

- 使い方:水洗いしてお召し上がりください。
氷水でサッとしめるのもおすすめです。
- 冷凍品は冷蔵庫で解凍してからご使用ください。
- 一般的なもずくよりも太く、ツルツとした喉越し。
- ヘルシーながらも食べ応え抜群。

【調理のポイント】

ポン酢や三杯酢で、シンプルにその味わいを堪能してみてください。
温かいスープにさっと加えたり、お鍋の締めに入れるなど、夏だけでなく冬も楽しめます。

生産地	国産
原材料	モズク（国産）
賞味期限	冷凍商品：製造後1年間（解凍後2週間）／ 冷蔵商品：2週間
保存方法	冷凍商品：-18℃以下で保存してください 冷蔵商品：10℃以下で保存してください ※開封後は早めにお召し上がりください。
警告・強調表示	・ 小型の甲殻類や他の海藻が付着している場合があります。水洗い時に取り除いてお召し上がりください。

おすすめの調理例



もずくキムチ



ねばりもずくのニラ玉あんかけ



ポン酢で食べるもずく



もずくカルボナーラ



もずくと温泉卵ののつけ丼



もずくとカリカリ梅の冷やしぶっかけうどん