

塩蔵とさかのり

料理にもスイーツにも 紅が一皿を引き立てる

収穫後すぐに塩蔵加工しているため生の状態に近く、本来の風味と食感が保たれ、個性を活かして様々な一品で活躍します。とくに酸味との相性が良く、サラダにぴったり。トマトやお酢はもちろん、柑橘やベリー系の果物にも合います。

加熱で溶ける性質があり、調理方法によって食感と形状の変化を楽しめます。炒め物の最後に加えてモチモチした食感にしたり、溶けるまで加熱してゼリー状のスイーツにしたり。どんな料理でも存在感ある紅色が良いアクセントになってくれます。

【製品特徴】

- 収穫後すぐに加工することによって実現した、まるで生のような味わい
- 一般に流通している海外産の別品種の紅藻と比べ、肉厚で食べ応えがある
- 着色や脱色を施していない、天然由来の紅色
- 食べ方
水洗いで表面の塩を落とし、大きめのボウルで3～5分ほど水に浸します。水気を切ってお使いください。

【調理のポイント】

1. 酸味と合わせる

ビネガーや柑橘類の果汁と合わせると、とさかのりの紅色が鮮やかなピンク色に。

おすすめ料理：サラダ、酢漬け、カルパッチョ

2. 熱を適度に加える

冷たいお料理で食べるのが定番ですが、お料理の最後に加えると余熱でモチモチ食感に。

※そのまま強く加熱すると溶けてしまうのでご注意ください。

おすすめ料理：ナムル、パスタ、炒めもの

3. デザートの素材として

しっかり塩抜きまたは水戻しをした後フルーツと合わせたり、とろとろに加熱してゼリー風にも。

おすすめ料理：ゼリー、フルーツポンチ

生産地	国産
原材料	トサカノリ（国産）、食塩
賞味期限	6ヶ月
保存方法	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は、取り除いてお召し上がりください。 ・本製品のトサカノリは、えび・かにの生息域で採取または収穫しています。

おすすめの調理例



サラダ



真鯛ととさかのりのセビーチェ



海藻タルタル



とさかのりのカクテキ



冷やし中華



とさかのりと鯖のチリソースパスタ



トサカノリとトマトのパスタ



とさかのりとりんごのゼリー



とさかのりのオーギョーチャー