

乾燥すじ青のり原藻

最上級の香りを厳選し、そのまま贅沢に。

私たちが育てているすじ青のりの中でも、全体の1%に満たない選りすぐりのすじ青のりだけを贅沢に使用。
すじ青のりの香りや素材感をそのまま味わっていただくため、本来の姿の「原藻（すじ状）」でお届けします。

口に入れた瞬間ふわりと香る、最上級の香りをお楽しみください。
オイルやバターなどの乳製品とも相性が良く、さまざまな料理と合わせて楽しめます。仕上げにひとふりすれば、湯気とともに香りがふわりと広がります。

【製品特徴】

- 青のりの中で最も香り高いと言われる品種で、海藻の中でも際立った存在感
- 清浄な地下海水等で育て、新鮮なうちに乾燥させることで生まれた、雑味を抑えた繊細な香り
- 徹底した品質管理を行い、『乾燥、香り、口溶け、塩味、旨み、焼け感、現場評価』といったあらゆる基準をクリアした、全体のわずか1%にも満たない選りすぐりのすじ青のり

【調理のポイント】

1. 温かいお料理の仕上げに

湯気が出る温度が一番青のりが香り立つベストな温度。蒸気とともにフワッと香りが立ちます。

おすすめ料理：お味噌汁、揚げ物、バタートースト

2. 乳製品やオイル系と一緒に

チーズやクリーム、バター、ごま油との相性がとてもいい。

おすすめ料理：クリームパスタ、グラタン、ムニエル

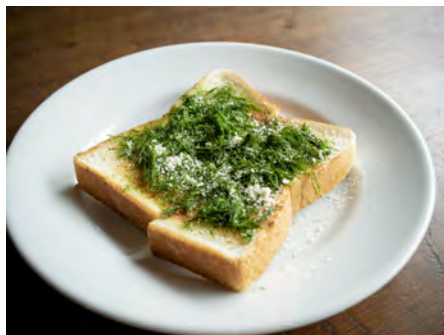
3. イモのホクホク感を引き立てる豊かな香り

じゃがいもをはじめとするイモ類とのコンビネーションは社内スタッフも太鼓判。

おすすめ料理：フライドポテト、長芋ステーキ、じゃがバター

生産地	国産
原材料	スジアオノリ（国産）
賞味期限	6ヶ月
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、冷暗所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。 冷蔵庫で保管すると、風味や色合いがより長持ちします。
警告・強調表示	本製品のすじ青のりは、えび・かにの生息域の海水を用いて養殖しています。

おすすめの調理例



すじ青のりトースト



すじ青のり味噌汁



すじ青のり雑煮



すじ青のりクリームシチュー



トマトとすじ青のりのコンキリエリガーテ



たけのことすじ青のりのパスタ



すじ青のりの土佐巻き



すじ青のりマヨの冷奴



すじ青のりポテト