

乾燥あつばアオサ

味が濃い。食べごたえがある。だから、汁物にとてもいい。

清浄な海水で育て、新鮮なうちに乾燥させた「あつばアオサ」。一般的にアオサと呼ばれているヒトエグサに比べて厚みがあり、ほろ苦さと味の濃さは、温かい汁物やバターやクリームなどの乳製品にもよく合う大人の味わいです。

あっさり系のお出汁やスープよりも、しっかりとした味わいのお出汁と合わせるのがおすすめ。まずは“濃いめ”の出汁が効いたうどんやラーメン、お味噌汁のトッピングとして、料理の仕上げに加えてみてください。

また、バターやクリームなどの乳製品はもちろん、天かすや肉うどんなど、油ものとも相性がよく、あつばアオサの苦味と一緒に食べることで、油脂類の旨味と調和されて、ワンランク上のお料理になります。

【製品特徴】

- 「かける」「のせる」「挟む」「巻く」など普段の料理に気軽に取り入れることで、ほろ苦さと青々とした香りが楽しめます
- 濃いめのお出汁と合わせてラーメンやうどんなどのトッピングに大活躍
- バターやクリーム、チーズなどの乳製品との相性抜群
- 熱を加えても青々しい香りがきちんと残るため、焼きや煮物料理におすすめ

【調理のポイント】

1. しっかりとした味わいのお出汁とあわせて

濃いめのお出汁とあわせて、ラーメンやうどんなどのトッピングにも大活躍。

おすすめ料理：うどん、ラーメン、味噌汁

2. 乳製品や油分とあわせて

乳製品との相性抜群！バターやクリーム、チーズなどの乳製品とマッチ。

おすすめ料理：クリームパスタ、グラタンなど

3. 長めの加熱でも残る香り

熱を加えても青々しい香りが残るため、焼きや煮物料理におすすめ。

おすすめ料理：かき揚げ、オムレツなど

生産地	国産
原材料	アオサ（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。 風味や色合いを保つため、冷蔵庫または冷凍庫で保管してください。
警告・強調表示	本製品のアオサは、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



あつばアオサの味噌汁



あつばアオサのラーメン



あつばアオサのうどん



あつばアオサのクリームパスタ



あつばアオサの焼きそば



あつばアオサのパエリア



あつばアオサの天ぷら



あつばアオサとちくわの磯辺揚げ



あつばアオサとコーンのかき揚げ