

乾燥はばのり原藻

ほかの海藻にはない やみつきになる独特の香り

山菜のような青々した香りとはほろ苦さがクセになる。千葉や三重など限られた地域で愛されてきた海藻です。近年は水揚げ量が激減しているため、栽培を開始しました。料理にはハーブやスパイスのような感覚で使用して楽しめます。

※本品は板状ではありません。※はばのりは、生育時の水温や日照量、収穫時期など自然環境の影響を受けやすく、その年ごとに見た目やボリューム感に違いが生まれます。2025年収穫分は、これまでのロットと比較して見た目の印象が異なっております。はばのりならではの豊かな香りや味わいは変わりません。

【製品特徴】

- ハーブやスパイスのようなほかの海藻にはない独特の香り
- 天然のものより藻体が薄いため口どけが良く、雑味も少ないため海藻本来の味を楽しめる
- 生産量が少なく、あまり全国に出回らない希少性がある

【調理のポイント】

1. お料理のアクセントに

はばのりの苦味と青っぽい香りはスパイスのようになんにでも使えます。魚介類との相性も抜群です。

2. 汁ものやスープにプラス

汁やスープに浸ってからの食感もはばのりならではの。麺ともほどよく絡みます。

おすすめ料理：お味噌汁、豚汁、ラーメン

3. 味の強い食材と合わせて

バターやチーズといった乳製品、ジビエや香草など相性抜群！

おすすめ料理：パスタ、肉料理

生産地	国産
原材料	ハバノリ（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。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。
警告・強調表示	本製品のハバノリは、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



はばのりご飯



汁物



リゾット



はばのりラーメン



はばのりパスタ



はばのりシチュー