

乾燥若ひじき

感動するのは、その歯応え。そして、水戻しだけでいいところ。

国産ヒジキは市場の約 1 割。 その中でも特に希少な若芽だけを使用しています。
たっぷりの水で 6 ～ 10 分戻すだけでそのまま食べても美味しく、 加熱せずにサラダなど手軽な調理で野菜感覚で食べることができます。

ひじき本来の味わいを楽しんでいただくため、 こだわりの製法で乾燥させ、 味が濃く、 しっかりとした食感のひじきをお届けしています。

【製品特徴】

- 市場に流通しているヒジキの中でも 1 割に満たない国産ひじきの若芽を使用
- 加工時の茹で時間が短いため栄養の流出が少なく、水溶性食物繊維が多い
- 通常の乾燥ヒジキに比べて加工時の茹で時間が短いため、味が濃く、食感が残っている
- 使い方
たっぷりの水で 6～10 分戻してください。茹でずにそのまま食べられます。

【調理のポイント】

1. そのままサラダや副菜に

シャキッと食感を、まずはシンプルにサラダなどでお楽しみください。

おすすめ料理：サラダ、酢漬け、カルパッチョ

2. いつもの料理にワンポイントとして

うどんや蕎麦の薬味、パスタやお吸い物の具材でも大活躍です。ください。

おすすめ料理：うどん、蕎麦、パスタ

3. たっぴりと使い食感を楽しむ

巻物や餃子の具材に、たっぷり使うと食感と風味が際立ちます。

おすすめ料理：餃子、巻き寿司

生産地	国産
原材料	ヒジキ (国産)、食塩
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。
警告・強調表示	・表面に見られる白い結晶は食塩です。 ・稀に自然由来の付着物がある可能性があります。取り除いてからお召し上がりください。 ・本製品のヒジキは、えび・かにの生息域で採取または収穫しています。 ・本商品に含まれるヒ素は基準値以下であり、内閣府食品安全委員会も「ヒ素について食品からの摂取の現状に問題があるとは考えていない」としています。 ・ヒジキのサイズは収穫時期によって多少異なります。長過ぎる場合は切ってお使いください。

おすすめの調理例



若ひじきとキャベツのサラダ



若ひじき白菜



若ひじきのグリーンサラダ



若ひじききつねそば



若ひじきのペペロンチーノ



若ひじきのちらし寿司



若ひじきのキンパ



若ひじきのおにぎり



若ひじき餃子