

# 海苔



江戸に次ぐ、歴史ある名産地。

1811年の海苔の製品化から、江戸とともに海苔づくりをリードしてきた広島。太田川の水量と遠浅の沿岸に恵まれ、漁場を広げ、全国でその名を知られるようになりました。今に受け継がれたこだわりの技術が、深い味わいを支えています。

豊かな風味と旨味が凝縮した、質の良い日本の海苔だからこそ、ご飯との絶妙な味のハーモニーを堪能できます。

## 海苔ってなんだろう？

藻類を漉いて紙状に乾燥させた「板海苔」、甘辛に煮染めた「海苔の佃煮」など加工の違いでさまざまです。「板海苔」は寿司やおにぎりに使われ、「海苔の佃煮」はご飯といっしょに食べる、日本では昔から馴染み深い食品です。「板海苔」には、味をつけた「味付け海苔」や



細かく刻んだ「きざみ海苔」などもあります。



支柱式漁場は浅い海に支柱を立て網をはって海苔を育てる

## 海外での評価

手巻き寿司やおにぎりを作るだけでなく、そのままでも美味しい日本の海苔は人気です！



## 丸徳海苔株式会社

URL <http://www.noriya3.com/>

わさびの爽やかな味わいがアクセント!

### わさび味のり

わさび特有の「つーン」とくる刺激と、後からくる清涼感が新感覚の味付け海苔です。きれいな湧き水、雪解け水で育った日本産本わさびを使用しています。わさびの味と香りが、ワインやチーズ等、様々な食材とよく合い、そのままでも美味しく召し上がって頂けます。



- 商品名／わさび味のり
- 品目名／味付け海苔
- 主な原材料／乾海苔(国産)、砂糖、醤油、小麦発酵調味料、たん白加水分解物、鰹節エキス、わさび、酵母エキス、水飴、食塩、昆布エキス、香料※原材料の一部に小麦、大豆を含む
- 内容量／8切8枚(全型1枚分)
- 国内希望小売価格／131円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦48.8cm×横38.6cm×高さ34.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)／6.5kg・180袋
- 出荷可能時期／通年 ●最低ロット／20ケース
- 保存方法／常温 ●賞味期限／1年
- JANコード／4902799208031
- 輸出国・地域／米国等21ヶ国

### 企業DATA

■設立年/1949年 ■資本金/2,500万円 ■従業員数/66名  
 ■住所/〒733-0833 広島県広島市西区商工センター7-1-40  
 ■TEL/81(82)277-3838 ■FAX/81(82)277-3845  
 ■E-mail/info@e-marutoku.com



## 広島海苔株式会社

URL <http://www.hiroshimanori.co.jp/>

瀬戸の風雅な味と香り、牡蠣エキスを含ませた味付け海苔

### かき醤油卓上のり角60枚

原料と製造法にこだわり、やわらかく上質な新海苔、広島産の牡蠣エキスと牡蠣醤油、国産の昆布や干しえびを調合して作り上げた、香ばしい味付け海苔。海の幸の旨味をぎっしり詰め込んだ栄養豊富な自然食品として、ご飯のおともに、手軽なおやつにもおすすめです。



- 商品名／かき醤油卓上のり角60枚
- 品目名／味付け海苔
- 主な原材料／乾のり(国産)、干しえび、昆布、砂糖、食塩、醤油加工品(濃口醤油・砂糖・漁醤・食塩・かつおぶしエキス)、みりん、唐辛子、かきエキス、調味料(アミノ酸等)
- 内容量／8切60枚(全型7.5枚分)
- 国内希望小売価格／472円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦33.0cm×横41.0cm×高さ17.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)／2.5kg・20本
- 出荷可能時期／通年 ●最低ロット／3ケース
- 保存方法／密封後冷暗所保存 ●賞味期限／300日
- JANコード／4902989100190
- 輸出国・地域／香港・シンガポール・台湾・中国・米国

### 企業DATA

■設立年/1947年 ■資本金/7,770万円 ■従業員数/77名  
 ■住所/〒733-0833 広島県広島市西区商工センター1-10-14  
 ■TEL/81(82)276-0101 ■FAX/81(50)3488-0087  
 ■E-mail/center@hiroshimanori.co.jp



やわらかく甘味のある海苔にするために太陽光を充分浴びさせる



卵焼きに混ぜたり、サラダにまぶしたりと、いつもの料理に日本の磯の香りを!



## 海苔を使ったアイデアレシピ

### 丸徳海苔

わさびの味と香りが効いた、お手軽おむすびです。

### 混ぜご飯の プチ海苔むすび

材料(5個分)

- ご飯…茶わんに軽く1杯分
- さらだ漬物…大さじ1
- ちりめん…大さじ1
- ゴマ…小さじ1
- 細切りチーズ…適量
- わさび味のり…5枚



作り方

- 1 温かいご飯にさらだ漬物、ちりめん、ゴマ(ひねりゴマにする)を加え、全体がなじむようにサックリ混ぜる。
- 2 ラップの上にわさび味のり5枚を重ねるように隙間なく並べ、1をのせる。
- 3 ラップをはがすように手前から向こう側に巻いたら、はがしたラップを全体に巻き直し両端をねじり、形を整える。
- 4 ラップをはがし、細切りチーズをトッピングする。

### 広島海苔

爽やかな味わいであっさりといいただけます。

### 和風シェビチェ

材料(4人分)

- ヒラメ…中片身
- イカ…1杯
- タコ…適量
- 玉ねぎ…中玉1/2(みじん切り)
- コリアンダー(香葉)…適量
- トウモロコシ…適量
- プチトマト…適量
- かき醤油のり…適量 [ドレッシング]
- レモン…2個
- 塩…少々
- こしょう…少々



作り方

- 1 ヒラメ、イカは刺身サイズにスライスし、貝柱、タコは薄切りにする。エビは身を茹でる。
- 2 コリアンダーはみじん切りにし、レモンは絞っておく。
- 3 トッピングを除いた材料をミックスし、かき醤油のりをきざみ、適量を混ぜ込み冷蔵庫で冷やす。
- 4 食事の際にかき醤油のりをきざんだ物をたっぷり乗せ、プチトマトで飾りつける。

### 堂本食品

清涼感のある一品! おつまみにもぴったりです。

### 大根とサーモンの オードブル

材料(4人分)

- 大根…1/2本
- スモークサーモン…12切れ
- オリーブオイル…適宜
- 寿司酢…適宜
- ブラックペッパー…適宜
- ピンクペッパー…適宜
- えのき青のり…適宜



作り方

- 1 大根は塩を振ってしんなりさせておく。その後、寿司酢に浸して20~30分置く。
- 2 大根とスモークサーモンをきれいに並べ、オリーブオイルをかける。
- 3 ブラックペッパーをふりかけ、最後にえのき青のりをトッピングしてグリーンを添える。



## 堂本食品株式会社

URL <http://domoto.co.jp/>

海と山の恵みに感謝の心、ほんのり甘口、海苔佃煮

### ごはんいきる えのき青のり

風味豊かな日本産ののり(ひとえぐさ)とえのき茸、さらに広島産の牡蠣エキスを合わせて、砂糖と醤油で甘辛く煮付けた海苔佃煮。着色料を使わず、素材そのものが持つ自然な色と味、香りを活かした商品です。ご飯のおともに、料理のトッピングにも最適です。



- 商品名/ごはんいきる えのき青のり
- 品目名/のり佃煮
- 主な原材料/えのき茸、醤油、のり、砂糖、水飴、澱粉、牡蠣エキス、寒天、調味料(アミノ酸等)、香料、増粘多糖類、酸味料、乳酸Ca  
※原材料の一部に小麦、大豆を含む
- 内容量/170g
- 国内希望小売価格/525円(税込) ※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦34.0cm×横29.0cm×高さ95.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)/5.8kg・30個
- 出荷可能時期/通年
- 最低ロット/50ケース(海外)・3ケース(国内)
- 保存方法/常温 ● 賞味期限/180日(未開封)
- JANコード/4904566840017 ● 輸出国・地域/—

### 企業DATA

- 設立年/1948年 ■ 資本金/6,050万円 ■ 従業員数/277名
- 住所/〒731-3161 広島県広島市安佐南区沼田町伴1816-3
- TEL/81(82)848-1155 ■ FAX/81(82)849-4596
- E-mail/info@domoto.co.jp