



最高級品質「地島天然わかめ」 多くの方へ届けるため注文販売数拡大!

地島の漁師15名が一丸となり、ブランド化に取り組み続け今年で11年目を迎える「地島天然わかめ」の販売を3月17日から開始しました。

今年はより多くの方に「地島天然わかめ」の美味しさを知ってもらうため、宗像漁協地島支所での注文販売数を増やしました。

3月1日(土)に解禁された「地島天然わかめ」漁は、地島漁師が素潜り・手狩りで採取しています。玄界灘と響灘の潮がぶつかる「曾根」と呼ばれる浅瀬で育つ「地島わかめ」は絶え間なく荒波にもまれ、太陽の光をたくさん浴びているため、豊かな香りとやわらかさが特長です。

わかめは鮮度が命であるため、水揚げ後すぐに茎等は切り落とし、窯で一気に茹でた後、冷水でしめ、塩蔵加工までその日のうちに行います。このこだわりの加工方法を短時間で行うことで、格別の味と食感を生み出しています。

この「地島天然わかめ」は令和4年5月に特許庁の地域団体商標登録もされ、着実にブランド化が進んでいます。(商標登録第6550966号)

【地島天然わかめ販売 概要】

販売価格：650円(税込み)/100g (郵送の場合は別途、送料あり)

注文販売：宗像漁協地島支所に FAX 送信(電話での申込も可)

店頭販売：道の駅むなかた

販売元：宗像漁業協同組合 地島支所



《地島天然わかめ》

【記者発表に関すること】 ご取材いただける場合はご連絡ください

宗像市水産振興課 担当：新海、松本 TEL：0940-36-0031

【注文販売に関すること】

宗像漁業協同組合地島支所 TEL：0940-62-1172 FAX：0940-62-0051