

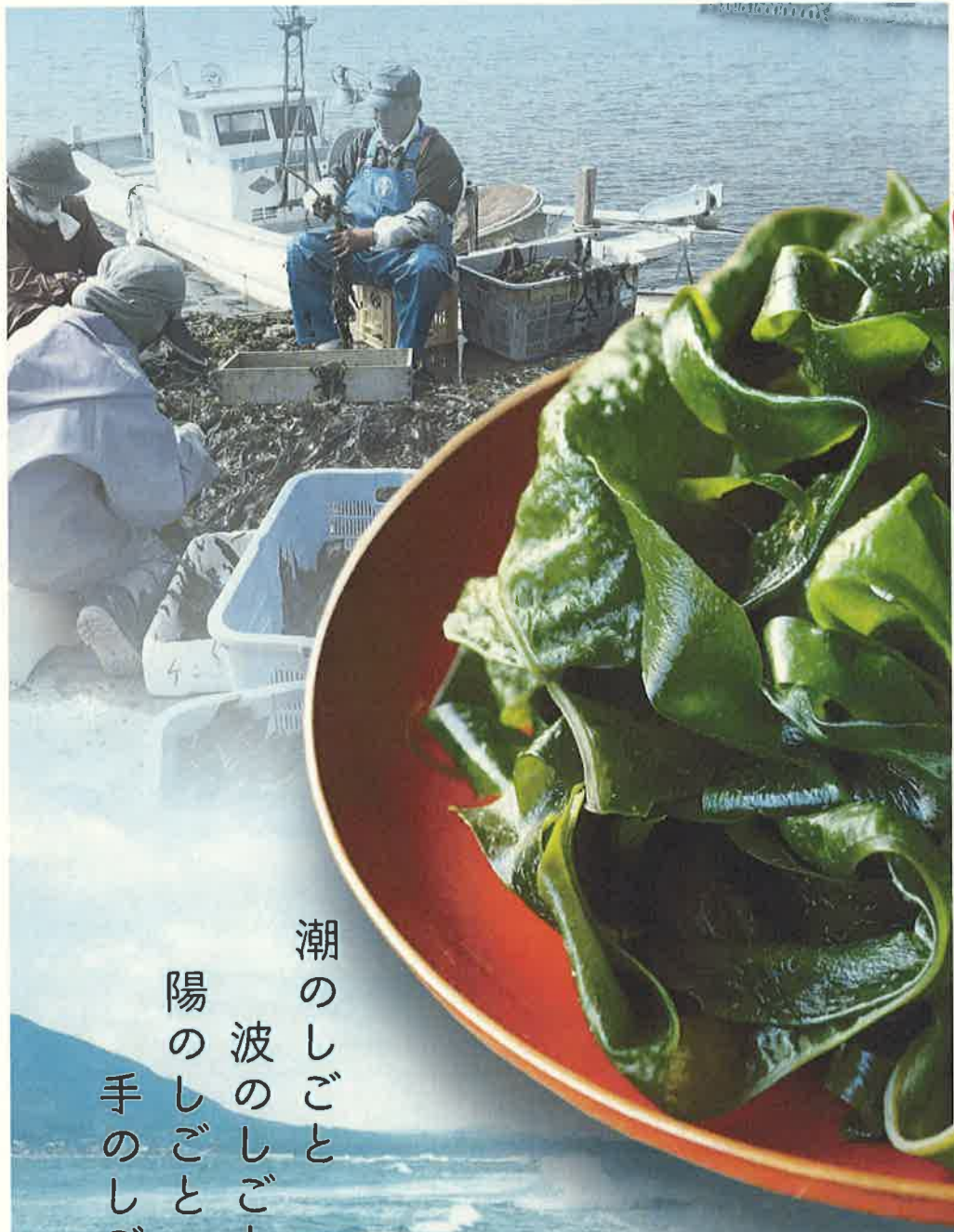


初獲れ

じのしま 地島天然わかめ

二〇一九年 ご予約承り中

わかめ漁解禁後、二週間以内に収穫した天然わかめを塩蔵加工しています



潮のしごと

波のしごと

陽のしごと

手のしごと

極上の天然わかめ

地島は、人口一五〇人ほどの小さな島。玄界灘と響灘の潮がぶつかるところに地島の漁師が「曾根」と呼ぶ潮の流れが速い浅瀬があります。油断すると流されるほどの潮流の中、漁師は命がけで海に潜り、この場所で厳選したものだけを手摘みします。浅瀬で太陽の恵みをたくさん浴び、絶え間なく波に揉まれた地島の天然わかめは、豊かな香りと柔らかさとしてシャキシヤキとした歯ごたえがあります。



日本国内に流通する、
国産天然わかめが
わずか1%にも
満たないのを
ご存知でしょうか。



そんな中、
宗像市の地島では、
島全体が一体となって
島の宝である
高品質の天然わかめの
ブランド化に
取り組んでいます。
ぜひ一度ご賞味ください。

簡単にもどせるから、とっても便利!!
塩蔵わかめのもとし方

① わかめは使う分だけ
取りましょう。

もどすと増えるので、
少量ずつもどして使っ
てください。

こんなに増えます！



② 流水で塩を洗い流して
完成です。

ボールにわかめを入れて
流水で素早く洗い流します。



ポン酢で食べたり、
酢味噌かけやごま和え、
わかめご飯もおすすめ。



ご予約
締切日

地島天然わかめのご予約 お申込み

発送 3月下旬頃を予定しています。 **ご注文方法** 電話又はFAXで下記①～⑤をお伝え下さい。

① ご依頼主様	お名前	TEL
	ご住所 〒 都道府県	
② お届け先	お名前	TEL
	ご住所 〒 都道府県	
③ ご予約数	個	④ 合計金額 (税込) 円
⑤ お受取り方法 お支払い方法	1、直接受け取り 現金でのお支払いとなります。	2、配送 入金確認後の発送となります。 下記振込先に代金と送料をご入金ください。 ※送料につきましては、下記にお尋ねください。

お問合せ先

お振込先

商品情報

商品名：地島天然わかめ

保存方法：冷蔵又は冷凍

価格：702円(税込)

内容量：100g

賞味期限：冷蔵で6か月