

創業100年

完熟 沖縄県産

生もずく

和風旨たれ付

KANJUKU NAMA MOZUKU

収穫量の約1%の厳選生もずく

洗わず  
そのまま  
召し上がれます。

生食用

沖縄の海の恵みを、山梨から

日本財団 CHANGE FOR THE BLUE  
海と日本 PROJECT 海の未来を築く挑戦

写真はイメージです。

要冷蔵

賞味期限

完熟するまで沖縄の海で育った塩漬していない生もずくです。

完熟 生もずく

完熟 生もずくのこだわり

もずく簡単調理例

- もずくとツナと玉ねぎのサラダ**  
簡単、さっと混ぜるだけ。もずくとツナがベストマッチ。
- もずくときのこのスープ**  
きのこもずくであっさりだけど、味わい深いスープです。
- もずくと豚肉のサラダそうめん**  
いつものそうめんをエキスニック風に、ピリ辛の酸味が食欲をそそります。

選別

塩漬していない生のもずくのみ使用し、熟度、色、艶、長さにごこだわり、大変希少な完熟するまで育った生もずくを選別。

製法

デリケートな生もずくを傷めない洗浄・加工を行い、採れたての風味・食感を生かすためのこだわり製法。

食べ方

生もずく本来の味と香り、こりこりとした食感をお楽しみいただくため、もずくとたれを別々にしました。そのままたれに絡めて、またサラダ・天ぷら・お味噌汁など幅広くお使いいただけます。

名 称	生もずく(たれ付)
原 材 料 名	生もずく(沖縄県産)、【たれ】醸造酢、醤油、砂糖、かつお節粉末/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
内 容 量	120g(もずく80g、たれ40g)
賞 味 期 限	表面右下に記載
保 存 方 法	要冷蔵(10℃以下)
製 造 者	大関食品株式会社 山梨県甲府市中央5-3-15 TEL.055-233-7053

栄養成分表示(1袋当たり)

熱 量	21kcal
たんぱく質	0.96g
脂 質	0.12g
炭水化物	3.96g
食塩相当量	1.8g

PE, PA

(表示値は目安です) 外袋・内袋

4 958544 631166 <メディア紹介動画>

日本財団 海と日本PROJECT CHANGE FOR THE BLUEとは

●原料のもずくは「えび・かに」が混ざる漁法で収穫しております。  
●冷蔵庫に保管の上、開封後は残さず、一度で食べきるようにしてください。  
●沈殿物はかつお節粉末です。品質には問題ございません。

アレルギー物質(28品目中) 小麦・大豆

国民一人ひとりが海洋ごみの問題を自分ごと化し、「これ以上、海にごみを出さない」という社会全体の意識を向上させていくことを目標に、日本財団「海と日本プロジェクト」が推進しているプロジェクトです。海の豊かさを守り、海にごみを出さないという強い意志で日本全体が連帯し、海に関心を持つ人を増やし、海の未来を変える挑戦を実現していきます。