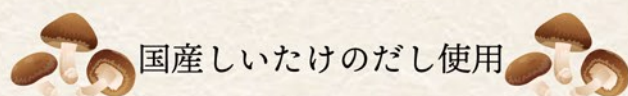
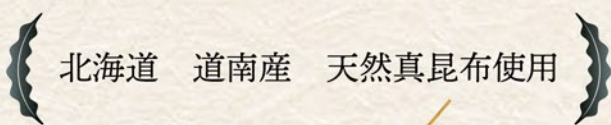


北海道 道南産 天然真昆布使用



国産しいたけのだし・
はちみつ使用

北海道道南産天然真昆布使用。国産椎茸のだし・国産はちみつ・和歌山県産梅で作った梅酢に漬け込みました。食物繊維・鉄・カルシウム・マグネシウムを豊富に含みます。おやつに、おつまみに、口さみしい時のお供として、お子様からご高齢の方まで幅広くお召し上がりいただけます。携帯に便利なチャック付き小袋サイズ。



国産はちみつ使用



和歌山県産梅の梅酢使用

※梅酢は味のアクセントとして使用しておりますが、梅昆布のような梅味にはなっていません。

食物繊維・鉄・カルシウム・マグネシウムたっぷり

おやつ昆布1袋(16g)で摂取できる栄養素を野菜に換算した場合

食物繊維(4.2g)

鉄(0.6mg)

カルシウム(106mg)

カリウム(870mg)

マグネシウム(72mg)



じゃがいも
約小1個分(約50g)



ゆで枝豆
約40粒分(約24g)



チンゲン菜
約1株分(約100g)



アボカド
約1個分(約120g)



アーモンド
約25粒分(約25g)

製造工程

化学調味料を使用せず、北海道道南産天然真昆布を「国産しいたけだし」「国産はちみつ」「和歌山県産梅で作った梅酢」のこだわりの調味液で味付けしました。自然の力を利用した天日乾燥で、昆布の持つうまみを最大限にいかし、あっさりとした飽きのこない味わいに仕上げています。

製造工程：原料選別→昆布、調味料を袋に入れ、調味液漬け(真空)→ボイル→天日乾燥→切断→計量・包装→製品検査(金属探知機)→ウエイトチェッカー、梱包



昆布倉庫



調味液を作る釜



天日乾燥



切断



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/oyatukonbu/>

