



天然真昆布使用

北海道道南の岩礁に自然に養生し1年以上成長した天然真昆布を使用しています。北海道道南の海で寒さに耐え成長した昆布の表面はごつごつと肉厚で幅が広いのが特長です。その身の厚さは、しっかりとした食べ応えと、噛めば噛むほど深く感じる昆布の味わいになっています。

天然真昆布は外国産輸入昆布の増加、気候の温暖化、水揚げ量の減少などの要因によりとても希少になっています。

こだわりの調味料

こだわりの調味料で作って塩辛すぎない食べやすく仕上げています。それぞれの調味料の旨みをたっぷり含ませたコクのある味わいが楽しめます。

再仕込み醤油

再仕込み醤油とは、大豆と小麦で醤油を醸造する際に塩水の代わりに生醤油（火入（加熱処理）をしていない）を使って仕込んだ醤油の事です。熟成期間が長く、濃厚でコクのある味わいが特長です。

本みりん

国産米を使用したコクのある本みりんを使用しています。

さとうきびの粗糖

鹿児島県種子島の豊かな自然で育てたさとうきび100%のさとうきび粗糖を使用しています。黒糖よりもクセが少なく、味に深みがあり、まろやかなコクがあります。

米麴

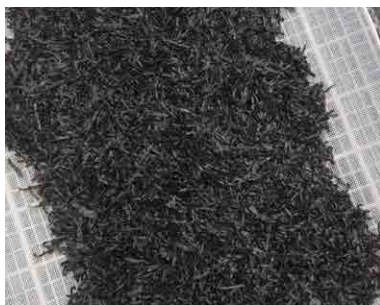
昆布の周りにまぶしているのは、塩ではなく米麴です。これにより塩辛すぎず食べやすい汐ふき昆布に仕上がります。

手間ひまかけた職人の技

1釜1釜、職人がじっくり煮込み炊き上げ、乾燥させています。



煮込み



1回目の乾燥



2回目の乾燥

豊富な栄養素

食物繊維・鉄・カルシウム・カリウム・マグネシウムを豊富に含みます。

食物繊維

9.6g / 100gあたり

鉄

2.9mg / 100gあたり

カルシウム

286mg / 100gあたり

カリウム

1600mg / 100gあたり

マグネシウム

168mg / 100gあたり



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/shiofukikombu/>

