



船津一番の定義

河内船津地区では、美味しい海苔作り追求の為“のり種”に着眼点を置き「どの“のり種”で美味しい海苔が採れるのか？」という疑問から始まりました。

更に、稀少と言われる初摘みの中でも、摘採初日に出来た製品。

『支柱製品の初摘み限定』の中から様々な条件をクリアし厳選されたものが『船津一番』となります。

検査規格

※『船津一番』に見合うものがない場合また、一つでも条件を満たしていない項目があった場合には出品はなしとする。

検査条件

条件 壺	秋芽・冷凍海苔初摘み初日に乾燥した支柱製品のみ
条件 式	網1枚当たり300枚以内での摘採製品
条件 参	旨み・香りを重視したもの
条件 四	海苔成分計でたんぱく質量50%以上のもの ※生産者1名に対し、最高3,600枚×5箱までとする
条件 五	検査員が味、歯切れ等製品のつくりを総合的に検査し合格したもの

検査等級



船津一番

船津一番

船津一番

特等

○特等

重特等

一等

○一等

重一等

以上6等級のみ

『船津一番』 キャッチコピー

遠くは阿蘇山、近くは金峰山等の山々と河内のみかん山から流れ出る
自然の恵み豊かな栄養をたっぷり含んだ河内の美味しい海苔。
海苔は太陽と海を相手にした天産物。毎年違う味わいがあります。
河内には二つの漁場があり、そんな中でも船津漁場で生まれた
『船津一番』は“味・旨・香”にトコトンこだわり厳選に厳選を重ね、
選り抜かれた逸品が『船津一番』となります。

海苔にかけた男たち

～『船津一番』への挑戦～

本当に旨い海苔を届けたい…。

希少と言われる初摘み海苔から厳選した

『初摘み中の初摘み海苔』

口に含むと広がる磯の香と

上品な海苔の味わいをお楽しみ下さい。

船津専門委員会

