

船津一番の定義

河内船津の美味しい海苔を求めて、初摘み中の初摘みである摘採初日に出来た『支柱製品の初摘み限定』の海苔の中から更に厳選された製品を船津一番とする。

検査等級は以下のとおり

『等級』	船津一番	特等	1 等	
	船津一番	○特等	○1 等	
	船津一番	重特等	重1 等	以上 6 等級のみ

船津一番の条件(下記の条件を満たした製品のみ限定)

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 旨味・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

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。

『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 2 つの漁場があり、そんな中でも船津で生まれた『船津一番』は、”味・旨・香”にトコトンこだわり『支柱製品の初日初摘み限定』という初摘み海苔の中でも特に極希少な初日摘みの海苔の中から、タンパク質量 50%以上の海苔を選出後、味検査等を行い、厳選に厳選を重ね選び抜かれた逸品が『船津一番』なのです。