

# 河内漁協塩屋産「塩屋一番」海苔

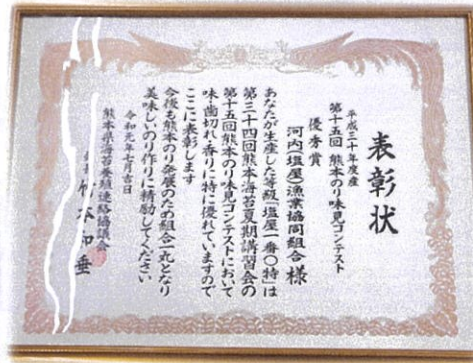
## 塩屋一番 優秀賞受賞海苔

熊本県海苔養殖連絡協議会(海苔生産者団体)  
平成30年度熊本のり味見コンテストにおいて  
「塩屋一番〇特」等海苔が優秀賞を受賞しました



### 塩屋一番初摘み海苔とは？

塩屋地区の支柱漁場製品に限定  
うま味・柔らかさ・香りを重視した  
厳しい味検査を受け、合格した海苔のみ  
「塩屋一番」の名称が与えられます。  
磯の風味豊かで柔らかく、歯切れよく口の中  
でとろけるのが特徴です。



旨みが濃い

河内漁業協同組合の  
ブランド海苔

## 塩屋一番

【たけモン くまモン うまかモン プロジェクト認定品】

～厳しい規格検査に合格した格別美味しい海苔～

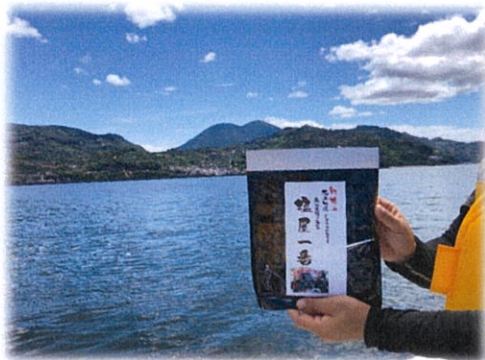
### 【検査規格】

検査項目に検査規格を定めています。

- 1 初摘みの塩屋支柱製品に限定
- 2 うま味、柔らかさ、香りを重視
- 3 1網あたり300枚以内のもの
- 4 海苔成分計でタンパク質含有量50%以上のもの
- 5 生産者各個人が味・香りの検査後代表製品を出品
- 6 検査員が味、柔らかさ、色、つくりを総合的に検査し合格したもの



うま味のもととなる  
タンパク質含有量が  
「50%以上」  
の海苔だけ選びます。  
だから



山と海に囲まれ風光明媚な自然の恵みいっぱいの熊本市河内町。日本第一の海苔産地、有明海の中に位置し、遠くは阿蘇山、近くは金峰山や近隣の山々の栄養素を豊富に含んだ伏流水により、風味豊かなおいしい海苔が出来る産地です。河内漁業協同組合塩屋の研究会が『美味しい海苔づくり』にこだわり厳選した海苔種を太陽と有明海の恵みにより育んだ、風味、美味しさに自信をもってお勧めする、初摘み海苔限定の逸品です。

熊本県熊本市西区河内町塩屋海苔支柱漁場の初摘み海苔の中から更に厳選した海苔のみ

①塩屋一番恵比寿焼海苔  
(全形10枚入)

②塩屋一番恵比寿焼海苔  
(半切10枚入り)



塩屋海苔のおいしさ伝え隊 (河内漁業協同組合内 担当 嶋田)

熊本市西区河内町船津2222-11 TEL 096-276-1050 fax 096-276-1450

<http://jfkawati.com/>

e-mail [jfkawati@circus.ocn.ne.jp](mailto:jfkawati@circus.ocn.ne.jp)

