

「酸処理」をしないで、手間を惜しまず育てた



Life is Macrobiotic

オーサワ 焼のり

鹿児島県
出水(いずみ)産

柔らかい若芽の部分のみを使用し
じっくり焼き上げました

「酸処理[※]」をせずに
育てた海苔です!

「オーサワ焼のり」の生産地・鹿児島県出水(いずみ)では、現在ほとんどの海苔養殖で施されていると言われる「酸処理[※]」を行っていません。手間はかかりますが、海苔を育てる環境を細かく調整することにより、生態系が守られた豊かな海で、力強く旨みたっぷりの海苔が育ちます。

※「酸処理」とは海苔の網ごと酸性の液に浸すこと。他の薬類が混入することを防ぎ、病原菌を死滅させることができるので、生産効率が上がりますが、大量の酸を海に入れることになり、海の生態系に影響を与えかねません。



鹿児島県出水の豊かな海に育まれた、磯の香りが豊かで甘みのある海苔です

0616 オーサワ焼のり
(鹿児島県出水産) 一等級一番摘み



希少な一等級一番摘み
色・艶・口どけが良い
贈答用などにも

板のり10枚
980円+税

数量
限定品

●原材料:乾のり(鹿児島産) ●開封前賞味期間:常温で1年

6691 オーサワ焼のり
(鹿児島県出水産)



色・艶・歯切れが良い
ご家庭用、普段使いに

板のり10枚
840円+税

●原材料:乾のり(鹿児島産) ●開封前賞味期間:常温で1年

0622 手巻き焼のり
(鹿児島県出水産) 半形サイズ



お手頃価格!
おにぎりや細巻きなどに

2切10枚
(板のり5枚)
380円+税

●原材料:乾のり(鹿児島産) ●開封前賞味期間:常温で1年

※商品の価格・内容量・包装・仕様等は2017年7月現在のものです。

オーサワジャパン株式会社

〒153-0043 東京都目黒区東山三丁目1番6号 TEL:03-6701-5900 FAX:03-6701-5911
www.ohsawa-japan.co.jp

17080J-8290

