

# 海藻類

和風、中華、洋風料理にアレンジしやすいように各種の製品をご用意しました。  
手軽で簡単にご利用でき、低カロリーでヘルシー志向の時代に応える食材です。

品名	ふえるわかめ。花ざいく。翠。	ふえるわかめ。花ざいく。三陸産 赤ラベル。	ふえるわかめ。花ざいく。春の華。	ふえるわかめ。花ざいく。国内産 カットわかめ S
				
品名コード	45624	45616	59588	45598
容量・規格	(150gチャック付袋×2) / 箱×5	(200gチャック付袋×2) / 箱×5	(200gチャック付袋×2) / 箱×5	200gチャック付袋×20
特長	サラダや刺身のつまなどの料理素材として最適な良質の三陸産わかめを厳選しています。大きなカットサイズでしっかりとした歯ごたえのわかめは料理を一段と引き立てます。50～100倍(重量比)の水で5～8分間戻すと10倍以上(重量比)になります。	良質の三陸産わかめを食べやすい大きさにカットしてありますので、いろいろな料理の具や青味として手軽に使え、メニューを一段と引き立てます。50～100倍(重量比)の水で5～8分間戻すと10倍以上(重量比)になります。	中国・韓国産わかめを食べやすい大きさにカット。いろいろな料理の具や青味として手軽に使え、メニューを一段と引き立てます。50～100倍(重量比)の水で5～8分間戻すと10倍以上(重量比)になります。	小さめサイズの国内産カットわかめです。いろいろな料理の具や青味として使えます。50～100倍(重量比)の水で5～8分間戻すと10倍以上(重量比)になります。
使用例	サラダ、刺身のつけ合わせ	うどん・そば等の麺類の青味、ラーメン、酢の物等	うどん・そば等の麺類の青味、ラーメン、酢の物等	うどん・そば等の麺類の青味、みそ汁、スープ等
使用量の目安	(水戻し前)サラダの場合 1人前1.5～2g	(水戻し前)酢の物の場合 1人前2g	(水戻し前)麺類の青味の場合 1人前0.5～1.5g	(水戻し前)わかめスープの場合 1人前1～1.5g
原材料	湯通し塩蔵わかめ(三陸産)	湯通し塩蔵わかめ(三陸産)	湯通し塩蔵わかめ(中国・韓国産)	湯通し塩蔵わかめ(国内産)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間
品名	ふえるわかめ。高麗わかめ。波しぶき。	ふえるわかめちゃん。韓国産 100g	ふえるわかめ。大輪。	カットわかめ 小春。S
				
品名コード	57422	64680	64158	64522
容量・規格	200gチャック付袋×20	100gチャック付袋×20	200gチャック付袋×10	200gチャック付袋×20
特長	良質の韓国産わかめを食べやすい大きさにカットしてあります。いろいろな料理の具や青味として手軽に使え、メニューを一段と引き立てます。50～100倍(重量比)の水で5～8分間戻すと10倍以上(重量比)になります。	韓国産の良質な原料を使用したしっかりとした食感のわかめです。50～100倍(重量比)の水で5分間戻すと10倍以上(重量比)になります。	良質の中国産わかめを大きめにカットしてありますのでいろいろな料理に使えます。特にメニューにボリュームを出したい時には最適です。50～100倍(重量比)の水で5～8分間戻すと10倍以上(重量比)になります。	良質な韓国産わかめを小さめのサイズにカットしてありますので、いろいろな料理の具や青味として使える、食べやすいわかめです。50～100倍(重量比)の水で5～8分間戻すと10倍以上(重量比)になります。
使用例	うどん・そば等の麺類の青味、ラーメン、和え物、スープ等	うどん・そば等の麺類の青味、和え物、みそ汁、スープ等	うどん・そば等の麺類の青味、ラーメン、冷し中華等	うどん・そば等の麺類の青味、和え物、みそ汁、スープ等
使用量の目安	(水戻し前)麺類の青味の場合 1人前0.5～1.5g	(水戻し前)みそ汁の場合1人前1g	(水戻し前)麺類の青味の場合 1人前0.5～1.5g	(水戻し前)みそ汁の場合 1人前0.2～0.5g
原材料	湯通し塩蔵わかめ(韓国産)	湯通し塩蔵わかめ(韓国産)	湯通し塩蔵わかめ(中国産)	湯通し塩蔵わかめ(韓国産)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間

品名	カットわかめ 小花。S		カットわかめ セレクト21		
製品写真					
品名コード	64578		64130	64140	64134
容量・規格	200gチャック付袋×20		200gチャック付袋×10	500gチャック付袋×10	1kgチャック付袋×10
特長	中国産わかめを小さめのサイズにカット。いろいろな料理の具や青味として使えます。特にみそ汁・吸い物等の具材として最適です。50～100倍(重量比)の水で5～8分戻すと10倍以上(重量比)になります。		良質の中国産わかめを食べやすい大きさにカットしてありますので、いろいろな料理の具や青味として手軽に使え、メニューを一段と引き立てます。50～100倍(重量比)の水で5～8分戻すと10倍以上(重量比)になります。		
使用例	うどん・そば等の麺類の青味、和え物、みそ汁、スープ等		ラーメン、うどん、そばの青味、みそ汁の具等		
使用量の目安	(水戻し前)みそ汁の場合 1人前0.5～1g		(水戻し前)みそ汁の場合 1人前0.5～1g		
原材料	湯通し塩蔵わかめ(中国産)		湯通し塩蔵わかめ(中国産)		
賞味期間	360日間		360日間		

品名	カットわかめ 海傑。		
製品写真			
品名コード	64144	64148	64152
容量・規格	200gチャック付袋×20	500gチャック付袋×10	1kgチャック付袋×10
特長	中国産わかめを食べやすい大きさにカットした乾燥カットわかめです。50～100倍(重量比)の水で5～8分戻すと10倍以上(重量比)になります。		
使用例	ラーメン、うどん、そばの青味、みそ汁の具等		
使用量の目安	(水戻し前)みそ汁の場合 1人前0.5～1g		
原材料	湯通し塩蔵わかめ(中国産)		
賞味期間	360日間		

品名	カットわかめ 磯葉。		
製品写真			
品名コード	64162	64166	64172
容量・規格	200gチャック付袋×20	500gチャック付袋×10	1kgチャック付袋×10
特長	中国産わかめを食べやすい大きさにカットした乾燥カットわかめです。50～100倍(重量比)の水で5～8分戻すと10倍以上(重量比)になります。		
使用例	ラーメン、うどん、そばの青味、みそ汁の具等		
使用量の目安	(水戻し前)みそ汁の場合1人前0.5～1g		
原材料	湯通し塩蔵わかめ(中国産)		
賞味期間	360日間		

品名	海藻ミックス 鼓。	海藻ミックス 舞鼓。	海藻ミックス+ Fe	カラフル海藻ミックス
製品写真				
品名コード	62848	62852	42352	47906
容量・規格	100gチャック付袋×10	100gチャック付袋×10	100gチャック付袋×10	100gチャック付袋×10
特長	6種類の素材による豊かな彩りと食感により、メニューをより一層引き立てます。かさばらずに常温保存が可能のため、必要な分だけ手軽にご使用いただける上、保管にも便利です。50～100倍(重量比)の水に7～8分間浸すと約10倍(重量比)になります。	6種類の素材をバランスよくミックスした、彩りの豊かな海藻サラダです。かさばらず常温保存が可能のため、必要な分だけ手軽にご使用いただける上、保管にも便利です。水で戻すだけで、ボリューム感豊かで食べごたえのある海藻サラダが出来上がります。50～100倍(重量比)の水に7～8分間浸すと約9倍(重量比)になります。	加熱調理に対応した熱に強い海藻ミックスです。沸騰したお湯で煮てもとろけません。いつもの野菜と一緒に茹でてお使いいただけます。30～50倍(重量比)の熱湯で2分間浸すと7～8倍(重量比)になります。	5種類の彩り豊かな素材をミックスした海藻サラダです。いろいろなサラダに彩りを加え、刺身のつけ合わせ等お料理の彩りに幅広くお使いください。50～80倍(重量比)の水に約10分間浸すと約9倍(重量比)になります。
使用例	シーフードサラダ、刺身のつけ合わせ、酢の物、和え物等	シーフードサラダ、刺身のつけ合わせ、酢の物、和え物等	サラダ、煮物、汁物、ご飯物等	サラダや刺身のつけ合わせ、和え物等料理の彩りに
使用量の目安	(水戻し前)サラダの場合1人前3～5g	(水戻し前)サラダの場合1人前3～5g	(水戻し前)サラダの場合1人前3～5g	適量
原材料	わかめ、くきわかめ、昆布、赤とさかのり、白ふのり、白とさかのり	わかめ(韓国産)、昆布、茎わかめ、赤すぎのり、赤まふのり、白ふのり	ひじき(韓国産)、茎わかめ、ぶどう糖、昆布	白きくらげ、つまた(赤・青・黄)、昆布
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間

品名	海藻サラダ マリンセレクト。II	海藻サラダ マリンライト。	海藻サラダ サラダこんぶ	乾燥くきわかめ 花けんざん。
製品写真				
品名コード	54626	55584	37372	59416
容量・規格	100gチャック付袋×10	100gチャック付袋×10	80gチャック付袋×10	100gチャック付袋×10
特長	5種類の素材をバランスよくミックスした美しい彩りの海藻サラダです。ボリューム感豊かで食べごたえのある海藻サラダが出来上がります。乾燥タイプなので常温で保存でき、必要な分だけ使えて便利です。50～70倍(重量比)の水に7～8分間浸すと約9倍(重量比)になります。	4種類の素材をバランスよくミックスした美しい彩りの海藻サラダです。ボリューム感豊かで食べごたえのある海藻サラダが出来上がります。乾燥タイプなので常温で保存でき、必要な分だけ使えて便利です。50～70倍(重量比)の水に7～8分間浸すと約9倍(重量比)になります。	シャッキリとした食感のサラダでおいしい新素材です。食べやすい大きさなのでカットする必要はありません。リボン状にカットしているのでボリューム感のある盛りつけができます。30～50倍(重量比)の熱湯で2～3分間浸すと約10倍(重量比)になります。	国内産のくきわかめを剣山で裂いて食べやすい長さにカットしました。濃い緑色とシャキシャキとした食感が特長で、いろいろな料理の素材としてお使いいただけます。50～100倍(重量比)の水に7～8分間浸すと6～7倍(重量比)になります。
使用例	シーフードサラダ、刺身のつけ合わせ、酢の物、和え物等	シーフードサラダ、刺身のつけ合わせ、酢の物、和え物等	サラダ、麺類の具、和え物等	サラダ、酢の物、和え物、スープ等
使用量の目安	(水戻し前)サラダの場合 1人前3～5g	(水戻し前)サラダの場合 1人前3～5g	(水戻し前)サラダの場合 1人前2g	(水戻し前)サラダの場合 1人前5g
原材料	わかめ、赤つのまた、白きくらげ、赤すぎのり、青すぎのり	わかめ、白きくらげ、赤つのまた、昆布	湯通し塩蔵昆布(三陸産)、乳化剤	茎わかめ(国内産)、還元水あめ//乳 化剤
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間

品名	乾燥つのまた さくらそう	乾燥つのまた あおいそう		
製品写真				
品名コード	34646	34650		
容量・規格	100gチャック付袋×10	100gチャック付袋×10		
特長	鮮やかな色と美しい形の海藻です。料理の彩りとして幅広くお使いください。50～70倍(重量比)の水に7～8分間浸すとさくらそうは約7倍、あおいそうは約6倍(重量比)になります。			
使用例	サラダ、刺身のつけ合わせ、酢の物、和え物、マリネ、麺類のトッピング			
使用量の目安	適量 つのまた(カナダ産)			
原材料				
賞味期間	360日間			

品名	乾燥千切り芽かぶ 花めかぶ。三陸産	乾燥千切り芽かぶ 花めかぶ。中国産	乾燥太切りめかぶ 韓国産	
製品写真				
品名コード	47612	64176	64320	
容量・規格	100gチャック付袋×10	100gチャック付袋×10	100gチャック付袋×10	
特長	鮮やかな緑色とめかぶ特有のねばりと食感が新しい料理素材として様々に利用できます。切る手間もなく、必要ときに手軽に利用できます。熱湯に10～15秒間浸してから、20～50倍（重量比）の水に3～5分浸すと8～9倍（重量比）になります。		太めにカットしためかぶなので本来のおいしさと食べごたえがあり、存在感と鮮やかな緑色が楽しめます。特有のねばりとコリコリとした食感があり、和え物や汁物の具、サラダのトッピング等、いろいろな料理の素材としてお使いいただけます。50～100倍（重量比）の水に10～12分間浸すと7～8倍（重量比）になります。	
使用例	めかぶそば・うどん、めかぶとろろ、サラダ等		和え物、汁物、丼物、サラダ等	
使用量の目安	(水戻し前)めかぶそばの場合 1人前3g		(水戻し前)和え物の場合 1人前3～5g	
原材料	めかぶ、還元水あめ // 乳化剤		めかぶ(韓国産)、還元水あめ // 乳化剤	
賞味期間	360日間		360日間	
品名	みそ汁の具 わかめとお麩	みそ汁の具 わかめとほうれん草と油あげ	料理用くきわかめ	
製品写真				
品名コード	33966	61954	56082	
容量・規格	100gチャック付袋×20	100gチャック付袋×20	1kg袋×10	
特長	手作り感をそこなわず、むだなく簡単にみそ汁を調理したいと願うお客さまに役立つ、簡便性の高い商品です。さらにバランスのよい具材で、安心してお使いになれるのも特長です。具材を切る手間やロスがなく、使いたいとき必要なだけ使える便利な具材です。みそ汁だけでなく、うどん・そばの具やすまし汁・雑煮の具など様々なメニューにお役立てください。		三陸産の茎わかめです。シャキシャキとした食感と、色鮮やかな彩り、いつもの料理に加えるだけで、楽しいアクセントになります。流水でほぐした後15～20倍（重量比）の熱湯で2～3分間、または水で3～4分間の塩抜きで約1.4倍（重量比）になります。	
使用例	みそ汁、酢の物等	みそ汁、うどん、そば、すまし汁	サラダ、スープ、炒め物等	
使用量の目安	1人前 0.5～0.8g	1人前 0.5～0.8g	(水戻し前)サラダの場合 1人前15g	
原材料	わかめ、麩、わけぎ、酸化防止剤(V.E)、pH調整剤、(原材料の一部に小麦を含む)	わかめ、油あげ、ほうれん草、水あめ、(原材料の一部に大豆を含む)	わかめ(三陸産)、食塩	
賞味期間	360日間	360日間	180日間	

品名	冷凍海藻 三陸産丸採りわかめ	冷凍海藻 三陸産丸採りわかめカット L	冷凍海藻 三陸産丸採りわかめカット S	冷凍海藻 そのまま手軽に国内産茎付きわかめ
製品写真				
品名コード	57218	63564	63570	58694
容量・規格	1kgチャック付袋×5	500gチャック付袋×10	500gチャック付袋×10	500gチャック付袋×10
特長	三陸産の水揚げしたわかめをその日のうちに湯通しした後、急速凍結し、おいしさを封じ込みました。表面はなめらかで、歯ごたえはシャキシャキとした特有の食感です。茎付きのわかめ1本を丸ごと凍結してあります。	水揚げした三陸産わかめを、その日のうちに湯通しした後、急速凍結し、おいしさを封じ込みました。表面はなめらかで、歯ごたえはシャキシャキとした特有の食感です。茎付きのわかめ1本を大きめにカットしてあります。	水揚げした三陸産わかめを、その日のうちに湯通しした後、急速凍結し、おいしさを封じ込みました。表面はなめらかで、歯ごたえはシャキシャキとした特有の食感です。茎付きのわかめ1本を食べやすい大きさにカットしてあります。	塩抜きとカットの手間もかからず、必要な量だけ使えるIQF（バラ凍結）なので、大量調理から小鉢料理まで幅広い用途に対応できます。国内産のなめらかなわかめを茎付きのまま食べやすい大きさにカットしてあります。
使用例	サラダ、煮物、炒め物、スープ等	サラダ、煮物、炒め物、スープ等	サラダ、煮物、炒め物、スープ等	サラダ、和え物、スープ等
使用量の目安	(水戻し前)サラダの場合 1人前20g	(水戻し前)サラダの場合1人前 20g	(水戻し前)サラダの場合1人前 20g	(解凍前)サラダの場合 1人前20g
原材料	わかめ(三陸産)	わかめ(三陸産)	わかめ(三陸産)	わかめ(国内産)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間
品名	冷凍海藻 そのまま手軽に千切りめかぶ 韓国産	冷凍海藻 そのまま手軽にすりおろしめかぶ	冷凍海藻 そのまま手軽に 美ら海もずく。	
製品写真				
品名コード	64228	64222	59456	59466
容量・規格	200g袋×20	200g袋×20	500g袋×10	1kg袋×10
特長	本来のねばり、色調、食感の特長を残したまま、食べやすい千切りにカットしてあるめかぶです。そば、うどん等の麺類のトッピングのほか、サラダ、酢のものにも最適で幅広い用途にご使用いただけます。	すりおろしたような細かい形のめかぶですので、独特のねばりを持ちつつも、つるつるした食感があります。そのまま味付けて召し上がれるほか、麺類・丼物トッピング、汁物や山かけなどにもご使用いただけます。	塩抜き・洗浄が不要で、解凍してそのまま使える便利な沖縄県産のもずくです。素材のおいしさを生かし味付けしていませんので、シャキシャキとした食感が楽しめます。	
使用例	麺類のトッピング、サラダ、酢のもの	麺類・丼物のトッピング、汁物等	スープ、みそ汁、サラダ、うどん・そばの具等	
使用量の目安	麺類のトッピング1人前20～30g	麺類のトッピング1人前20～30g	サラダの場合 1人前10g	
原材料	めかぶ(韓国産)	めかぶ(韓国産)	もずく(沖縄県産)	
賞味期間	360日間	360日間	360日間	

品名	冷凍海藻 そのまま手軽に 剣山くきわかめ	冷凍海藻 そのまま手軽に くきわかめ	冷凍海藻 そのまま手軽に 細ざりくきわかめ	冷凍海藻 海藻ミックス オアシス。
製品写真				
品名コード	59452	57232	57236	57314
容量・規格	300g袋×10	500g袋×10	500g袋×10	1kg袋×10
特長	塩抜きの手間がかからず、必要な量だけ使えるIQF（バラ凍結）なので、大量調理から小鉢料理まで幅広い用途に対応できます。三陸産のくきわかめを剣山で裂いて食べやすい長さにカットしました。淡い緑色とシャキシャキとした食感が特長でいろいろな料理の素材としてお使いいただけます。	塩抜きの手間がかからず、必要な量だけ使えるIQF（バラ凍結）なので、大量調理から小鉢料理まで幅広い用途に対応できます。大きめにカットしたくきわかめなので、歯ごたえのあるコリコリとした食感です。	塩抜きの手間がかからず、必要な量だけ使えるIQF（バラ凍結）なので、大量調理から小鉢料理まで幅広い用途に対応できます。あらゆる料理にお使いいただけるように、食べやすい細切りにカットしてあります。	歯ごたえのある三陸産わかめにシャキシャキとした茎わかめ、味わいのある昆布、彩り鮮やかな赤とさかのりをバランスよく配合した海藻ミックスです。サラダや刺身のつま、トッピング、小鉢に、その他お料理の彩りとして幅広くお使いいただけます。
使用例	そば、サラダ、スープ、酢の物、和え物等	煮物、炒め物、揚げ物、和え物、サラダ、スープ、ラーメンの具等	サラダ、スープ、炒め物、煮物等	刺身のつま、冷たい麺類の具、和え物等
使用量の目安	(解凍前)サラダの場合 1人前20g	(解凍前)サラダの場合 1人前30g	(解凍前)サラダの場合 1人前30g	(水戻し前)サラダの場合 1人前30g
原材料	茎わかめ(三陸産)	茎わかめ(三陸産)	茎わかめ(三陸産)	食塩、わかめ、茎わかめ、昆布、赤とさかのり
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間

品名	くきわかめ	細ざりくきわかめ		
製品写真				
品名コード	05236	44338		
容量・規格	1kg袋×10	1kg袋×10		
特長	歯ごたえのあるくきわかめを食べやすい大きさ(4mm×40mm)にカットしました。下ごしらえの手間も省け、アイデア次第で幅広いメニューにご利用いただけます。約30分の流水洗いで約1倍(重量比)になります。	生わかめの茎を調理しやすいように、細切り(2.5mm×40mm)にしたミネラル豊富な塩蔵茎わかめです。約30分の流水洗いで1～1.5倍(重量比)になります。		
使用例	煮物、炒め物、揚げ物、和え物、サラダ、スープ、ラーメンの具等	サラダ、スープ、炒め物、煮物等		
使用量の目安	(水戻し前)サラダの場合 1人前15g	(水戻し前)サラダの場合 1人前15g		
原材料	茎わかめ(三陸産)、食塩	わかめ(三陸産)、食塩		
賞味期間	120日間	120日間		