

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	65670	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。	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。	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(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 大輪 [®]	カットわかめ 小春 [®] S	カットわかめ セレクト21
				
品名コード	57422	66576	64522	65808 65814 65818
容量・規格	200gチャック付袋×20	200gチャック付袋×10	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	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。	良質の韓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。	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。
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、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	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)麺類の青味の場合 1人前0.5～1.5g	(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	(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(韓国産)	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(韓国産)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間

品名	海藻ミックス 鼓®	海藻ミックス 舞鼓®	加熱に強い かむかむ海藻ミックス	ひじきの海藻ミックス
製品写真				
品名コード	62848	62852	69304	65552
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なため、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なため、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。	加熱しても風味、食感が変わりにくい素材を選定した海藻ミックスです。国内産の小カットわかめ、細ざりくきわかめ、細ざりこんぶを使用しているため、しっかりとした食感があり、かむかむメニューなどにも活用できます。30～50倍(重量比)の熱湯に2分間浸すと8～9倍(重量比)になります。	湯戻しで食べられるひじき入りの海藻ミックスです。シャキシャキ・コリコリとした食感の海藻3種類をバランスよくミックスしました。30～50倍(重量比)の熱湯に2分間浸すと約8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、和え物、スープ、煮物、炒め物等	サラダ、煮物、汁物、ご飯物等
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3～5g	(水戻し前)サラダの場合 1人前3～5g
原材料	乾燥わかめ(わかめ(三陸))、乾燥茎わかめ、乾燥昆布、乾燥赤とさかのり、乾燥白ふのり、乾燥白とさかのり	乾燥わかめ(わかめ(韓国))、乾燥昆布、乾燥茎わかめ、乾燥赤すずりのり、乾燥赤まふのり、乾燥白ふのり	乾燥わかめ(わかめ(日本))、乾燥茎わかめ、乾燥昆布	乾燥ひじき(ひじき(韓国))、乾燥茎わかめ、乾燥昆布
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間
品名	カラフル海藻ミックス	海藻サラダ マリンセレクト®	海藻サラダ マリンライト®	海草サラダ サラダこんぶ
製品写真				
品名コード	47906	65042	65046	37372
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×12	80gチャック付袋×10
特長	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。	7種類の色とりどり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。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ます。乾燥タイプなので、必要な時に手軽に利用でき、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9倍(重量比)になります。	3種類の素材をバランスよくミックスしています。わかめ、白ざりんさいの食感と赤つのもたを含めた彩りのよい色調が特長の海藻サラダです。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。	シャキリとした歯応えのあるおいしいこんぶです。食べやすい大きさなので、カットする必要はありません。30～50倍(重量比)の熱湯に2～3分間浸すと約10倍(重量比)になります。
使用例	サラダや刺身のつけ合わせ、和え物等料理の彩りに	サラダ、刺身のつけ合わせ、酢の物、和え物等	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
使用量の目安	適量	(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
原材料	乾燥白きくらげ(白きくらげ(中国))、乾燥つものまた(赤、青、黄)、乾燥昆布	乾燥わかめ(わかめ(韓国))、乾燥赤つものまた、乾燥白ざりんさい(白ざりんさい)、還元水あめ、乾燥茎わかめ、乾燥昆布、乾燥青つものまた、こんにゃく寒天	乾燥わかめ(わかめ(韓国))、乾燥白ざりんさい(白ざりんさい)、還元水あめ、乾燥赤つものまた	昆布(三陸) // 乳化剤
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間

品名	乾燥あおさ 伊勢志摩産	乾燥くきわかめ 花けんざん®	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	70638	59416	34646	34650
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	伊勢志摩産のあおさを使用しています。ふわりと香るあおさの風味が料理を引き立てます。水洗いせずそのままご使用いただけます。	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。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。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。	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	汁物、かき揚げ、麺類のトッピング等	サラダ、酢の物、和え物、スープ等	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	(水戻し前)サラダの場合 1人前5g	適量	
原材料	乾燥ひとえぐさ(ひとえぐさ(伊勢志摩))	茎わかめ(国内産)、還元水あめ // 乳化剤	乾燥赤つのまた(つのまた(カナダ))	つのまた(カナダ産)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	
品名	乾燥千切り芽かぶ 花めかぶ® 三陸産	乾燥太切りめかぶ 韓国産	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
製品写真				
品名コード	47612	64320	65666	65804
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×20	100gチャック付袋×20
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な利用できます。切る手間もなく、必要なときに手軽に利用できます。熱湯に10～15分間浸してから、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。	ためにカットしためかぶなので本来のおいさり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。	お鍋に入れるだけ。手間のいらない便利なみそ汁の具です。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。	
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	汁物、うどん・そば等の麺類のトッピング	
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	1人前 0.5～0.8g	1人前 0.5～0.8g
原材料	めかぶ(三陸)、還元水あめ // 乳化剤	めかぶ(韓国)、還元水あめ // 乳化剤	乾燥わかめ(わかめ(韓国))、麩、乾燥わけぎ // 酸化防止剤(V.E)、pH調整剤、(一部に小麦を含む)	乾燥わかめ(わかめ(韓国))、乾燥油あげ、乾燥ほうれん草(ほうれん草、麦芽糖)、(一部に大豆を含む)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間

品名	ふりかけるザクザクわかめ 韓国風ごま油風味 100g	ふりかけるザクザクわかめ 食べるラー油味 100g	冷凍海藻 海藻ミックス オアシス [®]	冷凍海藻 三陸産 丸採りわかめ
製品写真				
品名コード	71232	72084	67006	57218
容量・規格	100gチャック付袋×16	100gチャック付袋×16	1kg袋×10	1kgチャック付袋×5
特長	食欲そそるごま油と、弾けるザクザク食感がアクセントになる、ふりかける味付わかめです。	のつけた瞬間のフライドガーリックの香りが食欲をそそります。ひとくち噛んだらザクザク弾ける食感がアクセントになり、もっともっと食べたくなる後ひく旨辛さのふりかける味付わかめです。	シャキシャキとした茎わかめに歯ごたえのある味わいのある昆布、彩り鮮やかな赤とさかのりをそれぞれ程よい大きさにカットし、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。	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、おいしさを封じ込めました。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。
使用例	丼物、サラダ、パスタのトッピング等	丼物、サラダ、豆腐やユッケのトッピング等	刺身のつま、冷たい麺類の具、和え物等	サラダ、煮物、炒め物、スープ等
使用量の目安	適量	適量	(水戻し前)サラダの場合 1人前30g	(水戻し前)サラダの場合1人前 20g
原材料	ごま油 (国内製造)、乳糖、いりごま、乾燥わかめ、還元水あめ、デキストリン、食塩、砂糖//調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E、V.C)、(一部に乳成分・ごま・大豆を含む)	なたね油 (国内製造)、乳糖、乾燥わかめ、フライドオニオン、フライドガーリック、還元水あめ、デキストリン、ごま油、いりごま、食塩、唐辛子、砂糖、山椒//調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E、V.C)、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆を含む)	塩蔵茎わかめ (国内製造)、食塩、塩蔵わかめ、塩蔵昆布、塩蔵とさかのり	わかめ(三陸産)
賞味期間	300日間	300日間	360日間	360日間
品名	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 刺身わかめ 三陸産	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	63564	63570	67258	58694
容量・規格	500gチャック付袋×10	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	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、おいしさを封じ込めました。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、おいしさを封じ込めました。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。	脱塩・カット済みなので、解凍してそのままお使いいただけます。水揚げしたわかめを湯通しし、急速凍結しているので、シャキシャキとした歯ごたえとなめらかな食感が特長です。	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、麺類や鍋物の具等	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	(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 三陸産とろとろ艶わかめ	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 鬼たたきめかぶ 三陸産
				
品名コード	65938	64228	64222	71266
容量・規格	200g袋×20	200g袋×20	200g袋×20	200g袋×20
特長	とろとろした食感とつやつやした見た目が特長の今までとは違ったおいしさが味わえるわかめです。ドレッシングやめんつゆ等の味ともよくなじみます。	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、酢の物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、独特のねばりを持つつつも、つるつるした食感があります。そのまま味付けし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。	三陸産めかぶを大ぶりに乱切りにカットしているので、存在感のある見た目と、コリコリとした食感が楽しめます。
使用例	麺類・丼物のトッピング、小鉢、汁物等	麺類のトッピング、サラダ、酢の物	麺類・丼物のトッピング、汁物等	小鉢、丼物、麺類のトッピング等
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	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
原材料	わかめ(三陸産)	めかぶ(韓国)	めかぶ(韓国)	めかぶ(三陸)
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 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 細ぎりくきわかめ	冷凍海藻そのまま手軽に 美ら海もずく®
				
品名コード	59452	57232	57236	59456 59466
容量・規格	300g袋×10	500g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。	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	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	スープ、みそ汁、サラダ、うどん・そばの具等
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	サラダの場合 1人前10g
原材料	茎わかめ(三陸産)	茎わかめ(三陸産)	茎わかめ(三陸産)	もずく(沖縄県産)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間

品名	海藻惣菜 味付美ら海もずく 三杯酢（冷凍）	海藻惣菜 万能だしもずく かつお風味（冷凍）	くきわかめ	細ぎりくきわかめ
製品写真				
品名コード	68814	72056	67316	44338
容量・規格	500g袋×10	500g袋×12	1kg袋×10	1kg袋×10
特長	三杯酢で味付けした沖縄県産のもずくです。特有のシャキシャキ、ツルツルした食感そのままに、程よい酸味と甘みが楽しめます。解凍して盛りつけるだけでおいしいもずく酢になりますのでとても便利です。	ツルツルでシャキッとした食感のもずくに、かつお出汁のきいた濃いめのつゆを合わせた味付もずくです。そのまま和える、かけるはもちろん、希釈してお好みの濃さに調整する等、具入り調味料としてもお使いいただけます。	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	そのまま一品料理として、和え物、冷やし麺のトッピング	温しゃぶ、もずくあんかけ、スープ等	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
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	もずく(沖縄県)、調味液(しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、かつお節エキス) // 酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)	もずく(沖縄県)、つゆ(しょうゆ、砂糖、食塩、発酵調味料、そうだぶし、みりん、さばぶし、かつおエキス、かつおぶし、こんぶエキスパウダー)、かつおぶしエキス // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)	湯通し塩蔵茎わかめ(茎わかめ(三陸産)、食塩)、食塩	わかめ(三陸産)、食塩
賞味期間	360日間	360日間	150日間	150日間
品名	三陸産わかめ唐揚げ（冷凍）			
製品写真				
品名コード	67920			
容量・規格	500gチャック付袋×10			
特長	わかめに味付けし、唐揚げ粉をまぶしてありますので、油で揚げるだけですぐに出来上がる手軽なわかめの唐揚げです。			
使用例	そのまま一品料理として			
使用量の目安	—————			
原材料	わかめ(三陸)、衣(小麦粉、小麦でん粉、コーンスターチ、馬鈴しょでん粉、粉末油脂、小麦たん白、食塩、粉末しょうゆ、脱脂粉乳、香辛料、食用植物油)、食塩 // 調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、カゼインナトリウム、乳化剤、パプリカ色素、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)			
賞味期間	360日間			