

# オーサワ 焼のり

愛知県三河産 無酸処理

矢作川・豊川が流れ込む三河湾の穏やかな海域で、  
酸処理を行わず、伝統製法により育てた希少な海苔です。  
歯切れがよく、色つやや香り、口どけのよさが感じられます。  
海苔本来の濃厚な旨みと上品な味わいをお楽しみください。



栄養成分表示(30g(板のり10枚)当たり)

エネルギー	56kcal
たんぱく質	12.4g
脂 質	1.1g
炭水化物	13.3g
食塩相当量	0.4g

(日本食品標準成分表の計算による推定値)

品 名 オーサワ焼のり(愛知県三河産)

名 称	焼のり
原材料名	乾のり(愛知県)
内 容 量	板のり10枚
賞味期限	枠外右下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて冷暗所で保存
販 売 者	オーサワジャパン株式会社 東京都目黒区東山3-1-6 TEL:03-6701-5900

製 造 所 株式会社荒木海苔店  
愛知県名古屋市中村区名駅5-21-6

※本製品に使用している海苔はえび、かにの生息している海域で採取しております。

- 開封後は、海苔が湿らないようにチャックを閉じ、乾燥した涼しい場所に保管して、なるべくお早めに召し上がりください。
- 商品についてお気付きの点がございましたら、現品を保管の上、オーサワジャパン(株)までご連絡ください。

◆品質保持のため乾燥剤を封入してあります。



4 932828 091730