



わかめ

鳴門海峡の渦潮にもまれて、たくましく育った鳴門水域産わかめは、肉厚でコシが強く、しっかりした歯ごたえをお楽しみいただけます。

おいしいお召し上がり方

- 1 適量のわかめを流水にて塩を洗い流してください。
- 2 水を十分に入れた容器に2~3分浸してください。
- 3 軽く水気をきってください、お好みの大きさにカットしてお使いください。

※戻しすぎるとわかめの食感や味が変わりますのでご注意ください。



サラダ、お刺身に。



お味噌汁やスープ、煮物に。



酢の物や炒めものに。

その他、うどん、そば、ラーメン、鍋物等、いろいろなお料理にお使いください。

鳴門水域産わかめ

名称	湯通し塩蔵わかめ
原材料名	わかめ（鳴門水域産）、食塩
食塩含有率	50%
内容量	100g
賞味期限	2026. 8.16
保存方法	直射日光を避け、冷暗所で保存して下さい。
使用方法	水に浸し塩抜きをして使用してください。
加工者	宝海草株式会社 神戸市西区伊川谷町小寺定連9 TEL078(975)1558

本製品の原料はエビ、カニが混ざる漁法で採取しています。

- わかめは直射日光・蛍光灯に長時間当たりますとその部分が白くなります。
- 開封後は賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。

栄養成分表示 100g当たり(塩抜き)	
エネルギー	13 kcal
たんぱく質	2.1 g
脂質	0.2 g
炭水化物	3.9 g
食塩相当量	1.0 g

この表示値は、目安です。

栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	13 kcal
たんぱく質	1.9 g、脂質 0.6 g
炭水化物	3.1 g
食塩相当量	57.5 g

この表示値は目安です



ごみに出すときは各自治体の分別に従ってください。

