

# 浜武漁業協同組合 海苔佃煮

福岡県 ワンヘルス認証



海苔の姿を崩さず炊き上げる伝統の製法  
口に入れた瞬間に広がる芳醇な旨味



筑後川や矢部川から豊富な栄養分が流れ込む有明海。この海域の特徴は全国的にも珍しい最大6メートルもの干満差。こうした大きな潮の満ち引きを自然に繰り返すことで、特別に柔らかく、質の良い海苔が育れます。この海苔を、伝統の製法で手間と時間をかけてじっくり炊き上げたのが、柳川の逸品「海苔の佃煮」です。

本商品は、一般的な佃煮と異なり、海苔の形を極力崩さず仕上げるため、一枚一枚が長く、海苔本来の豊かな風味と食感をそのまま閉じ込めているのが特徴です。この製法により、磯の香りと深い旨味、とろけるような柔らかさを存分に感じていただくことができます。

また、徹底した衛生管理と健康管理マニュアルの遵守により、信頼される商品づくりに努めています。最高の素材と職人の技が凝縮されたこの味わいは、炊きたてのご飯のお供やおにぎりの具材としても格別です。お客様一人ひとりに有明海の海苔の魅力をお伝えしたいという、生産者の真摯なこだわりがこの一瓶に込められています。伝統の技が織りなす、上品で贅沢な佃煮を、ぜひご家庭でお楽しみください。

## 販売場所

浜武漁業協同組合、  
電話、道の駅



## ワンヘルスの実践内容

- 衛生管理・健康管理  
マニュアルの遵守  
(安全安心な食の提供)
- 県産の有明のりを使用  
(地産地消の推進)