

ひびき灘漁業協同組合岩屋支所 あかもく 味噌汁・スープ

福岡県 ワンヘルス認証



ひびき灘の恵みを凝縮
手作業が生む驚きの粘り気



褐色の海藻で、磯の香りとシャキシャキした食感が魅力の天然あかもく。ひびき灘の荒波で育ったこの素材を手軽に楽しめるのが「あかもく味噌汁」と「あかもくスープ」です。最大の特徴は、驚くほど強力な粘り気。食物繊維やミネラルを豊富に含み、健康志向の高まりとともに大きな注目を集めています。

この商品は、ひびき灘漁業協同組合の組合員が、天然のあかもくを洗浄・加熱・パック詰めなどの工程を一つ一つ丁寧に手作業で行い、鮮度と食感を損なわないよう仕上げています。まさに地域の恵みを活用する地産地消を体現した逸品です。また、自生したあかもくを素潜りで収穫することで、環境に配慮した持続可能な漁業を追求しています。この自然のサイクルを守る取組が、安全・安心な食卓を支えています。

お湯を注ぐだけで、磯の香りと強い粘りが広がる本格的な味わいは、忙しい朝や食卓のもう一品に最適です。豊かな海を守る取り組みと、組合員の情熱が詰まったあかもくの味噌汁とスープ。地産地消から生まれる環境にも体にも優しい北九州の味を、ぜひ毎日の健康習慣に取り入れてみてください。

販売場所

ひびき灘漁業協同組合
(岩屋支所)、地域スーパーマーケット、オンラインショップ



↑オンラインショップ



ワンヘルスの実践内容

- 再生可能エネルギーの導入
(温暖化の防止)
- 県産のあかもくを使用
(地産地消の推進)