

~8月1回企画JASMEQ取扱い商品②~

注文書提出 7/28 ~ 8/ 1
お届け 8/ 4 ~ 8/ 8

人気の鳴門産直カットわかめが特価で登場！ツルとしたのどごしが特徴。サラダや酢の物に！

コトコト P.1、39、43 注文No. 101
Kinari P.1、40 注文No. 101

鳴門のわかめは 歯ごたえシャキッと 潮育ち!!

知ってる？ パルシステムの
「鳴門産直カットわかめ」

おいしさのカギは
激しい潮流

わかめがおいしく育つには、栄養分と酸素
が必要不可欠です。鳴門海峡の潮の流れ
は、巨大な渦を生むほど激しく複雑。さら
に北西から吹く季節風が海の中をかき混
ぜることで、必要な栄養がすみすみまで
いきわたり、特徴的なツルシャキ食感に。

漁港に隣接する工場で
新鮮なうちに加工

2020年から産直提携を結ぶ、徳島県鳴門
わかめ協同組合（徳島県）のわかめを使用。
生ものであるわかめは、漁獲したその日の
うちに加工が必要です。漁港に隣接した
加工メーカーと連携することで、鮮度のよ
いうちに湯通し→冷却→塩もみ・塩漬けの
処理ができるので、風味のよさが違います。

アレンジいろいろ

調理例

調理例

調理例