

～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

人気の鳴門産産直カットわかめが特価で登場！ツルっ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 渦潮育ち!!

知ってる？ バルシステムの  
「鳴門産産直カットわかめ」

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、必要な栄養がすみずみまでいきわたり、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



〈焼き肉屋さんのわかめスープ〉



くらし応援  
最安値

産直原料

101

鳴門産産直カットわかめ

14g 318円(税込343円)

鳴門海峡の激しい潮流にもまれて育った食感のよいわかめ。チャックシール付き袋入り。100g(入) 1.4kcal 0.26g/1g