



# エコープ カットわかめ

## 3つのポイント!



湯通し塩蔵わかめをカット乾燥しました。

1. もっちりとした歯応えと厚みのある“三陸産わかめ”を使用しています。

2. 湯通し塩蔵わかめを食べやすい大きさにカットしました。

3. お味噌汁やサラダ、卵焼きなどお手軽に幅広く使用できるため、利用者からも人気の高い商品です。

## ○なぜ三陸産わかめ（宮城県・岩手県）がよいのか？

良質のわかめの生育条件とされている「海水の清流」「風波などリアス式海岸」の条件を備えているのが三陸沿岸です。三陸産は、わかめの葉体に弾力性があり、また旨味もあります。



## 知っておきたいポイント

- ①水に長時間浸しすぎたり、もどした後長時間置きますと風味を損ないますので、ご注意ください。
- ②本品をお湯でもどした時、お湯が黄緑色になることがありますが、これはわかめに含まれる葉緑素が溶け出したものです。



## 商品内容

- 規格 : 25g
- 賞味期限 : 365日
- アレルギー : なし
- 原材料 : 湯通し塩蔵わかめ（わかめ（三陸産））

# エーコープ 三陸産生わかめ

## 3つのポイント！



1. もっちりとした歯応えと厚みのある“三陸産わかめ”を使用しています。

2. カルシウム、ヨード、鉄分、繊維などを含んだ“アルカリ性食品”です。

3. エーコープ基準は“食塩含率40%以下”と規定し、原料として“わかめ”と“塩”以外は使用していません。



## 市販品と比べてみました！

右は、エーコープ生わかめと市販品の生わかめを水に戻して比較した写真です。商品としての量目は同じでも、市販品は塩が多く含まれており、実際に水に戻すと塩は流れてなくなってしまい、わかめのみが残ります。エーコープ生わかめの方が、多くわかめが含まれていることがわかります。



## ○なぜ三陸産わかめ（宮城県・岩手県）がよいのか？

良質のわかめの生育条件とされている「海水の清流」「風波などリアス式海岸」の条件を備えているのが三陸沿岸です。三陸産は、わかめの葉体に弾力性があり、また旨味もあります。