

志賀島の
うめのかおり
届けます!!

船越 静香



志賀島産わかめ・あかもくの佃煮

ミネラル豊富な志賀島の海で育った
天然わかめや、天然あかもくを贅沢に使用
海の恵みがギュッと詰まった美味しい佃煮

志賀島の天然わかめを贅沢に使った「わかめの佃煮」は、海士が素潜りで採ったわかめと、九州産の甘口醤油、お砂糖、味醂、お酢だけで作られています。甘い味付けは子供も食べやすく、海の香りが広がる逸品です。コリコリとした天然あかもくの食感を楽しめる「あかもくの佃煮」や、明太子がゴロっと入っていて食べ応えのある「わかめと明太子の佃煮」もあります。



志賀島の美味しさを知ってほしい 志賀島よかこ隊 船越 静香さん

私たちが子供のころから食べてきた志賀島の郷土料理「わかめの茎の佃煮」を基に、新しいものを作ろうと「志賀島よかこ隊」で考案したのが「わかめの佃煮」です。色味が少し違うだけで品質や味は変わらないわかめを活用して「子供に食べさせても安心できるものを作りたい」という思いから、新鮮な生のわかめを贅沢に使い、シンプルな材料にこだわって作りました。志賀島のミネラル豊富な海で採れる天然わかめは、柔らかいながらもしっかりと歯ごたえがあり、一度食べると乾燥わかめに戻れないという声もあるほどの美味しさです。



ここがオススメ!

- 志賀島の美しい海が育む天然わかめ
- 添加物はなるべく使わず作りました
- 志賀島に伝わるおばあちゃんの味

志賀島産わかめ・あかもくの佃煮

■ 商品情報

- ・わかめの佃煮 550円 (税抜)
- ・わかめの佃煮 (明太子入り) 650円 (税抜)
- ・あかもくの佃煮 600円 (税抜)

■ お問い合わせ先

公式 Facebook

<https://www.facebook.com/shikashimayokatokotai/>

公式 Instagram

<https://www.instagram.com/shikanoshimayokatokotai/>

■ 主な販売先

- ・浜幸屋
福岡市東区大字勝馬279-1
- ・志賀島センター
福岡市東区大字志賀島411-3

