

初
摘
み

極上河内船津産

厳選焼海苔

船津一番

船津一番



KAWACHI, KUMAMOTO FUNATSU NORI

海苔には『元気の素』がいっぱい

- ◆ビタミンCで美肌美白効果
- ◆食物繊維でおなかすっきり
- ◆ビタミンB1・B2で疲労回復
- ◆カルシウムで骨を丈夫に
- ◆EPAで悪玉コレステロールや中性脂肪を撃退
- ◆タウリンで生活習慣病予防 ◆鉄分で貧血予防

他にもたくさんの効果！！



海苔のプロも美味しいと認める、「○等級」！

○等級は穴が開いた海苔の等級です。

おいしいノリは穴が空きやすいという性質があり、特に初摘みの○等級は味がよく最高の口どけが味わえます。

▲船津一番 ○(まる)焼海苔



『初摘み』『一番摘み』
一番最初に摘まれた海苔のことです。

特に美味しい海苔として重宝されています。

最初の摘み採りの為、収穫量こそ限られていますが、網を張ってから摘採まで30日程しか立っていない若い海苔で、若葉であるがゆえ柔らかく香がよく美味しいのが特徴です。



河内自慢の海苔

河内の名山から流れる栄養を
たっぷり含んだ美味しい海苔
海苔は太陽と海を相手にした天産物です。
毎年違う味わいがあります。
どうぞ今年の海苔をご賞味下さい。

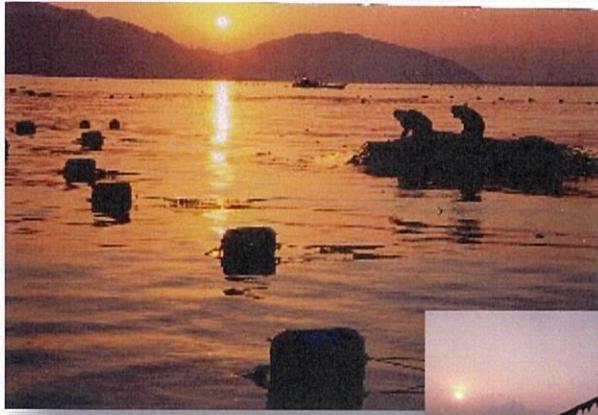
船津一番とは…



初日に摘採した、**初摘み支柱製品のみ限定**

極めて貴重な初摘み海苔は
一番柔らかく“味・香”共に最上級！
噛めば噛むほど味わい深い極上の海苔の味。
海苔の美味しさを決める、

たんぱく質含有量50%以上という基準をクリアし
更に味見検査に合格しただけを厳選した逸品



▲11月～3月

極寒の海の中、朝日が昇るよりも早く海苔を摘採



▲陸揚げされた海苔は、抄き・脱水など様々な工程を経て
全自动のり乾燥機で約2～3時間掛け乾海苔になる

■12月上旬

年に一度「海あり、山あり、わくわく見学ツアーアin河内」と題し、種付けから摘採までの工程の説明や日頃見る事の出来ない海苔加工場見学等が体験できるイベント等あり。その他、ミカン狩りやミカン選果場見学等あり河内の魅力満載のイベントが目白押し！



MADE IN JAPAN

PREMINM ROASTED SEAWEED

“FUNATSU-ICHIBAN”

Produced from kumamoto