

漁師直送!馬島の天然海藻!! 自然豊かな漁場で育った海藻たちをぜひお試し下さい!

馬島あかもく
よろしく!!

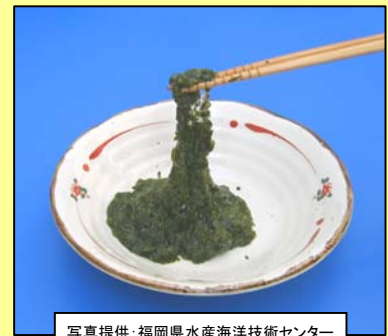


【めかぶ】

ワカメの根っこ近くになり、ワカメを繁殖させる部分。葉や茎に比べて栄養分が凝縮されています。アルギン酸やフコイダンによるネバネバが特徴。すぐ食べることが出来るように加熱、みじん切りにしています。

【あかもく】

「あかもく」は、ワカメやコンブなどと同様の褐藻類に属する海藻です。生命力がとても強く、長くなると7m位まで成長します。強い粘り気が特徴で、フコイダンが豊富な上、食物繊維、カルシウムも含まれています。低カロリーのため、健康的な食品として注目を集めています。臭みがなく、さっぱりとしているため、そのまま三杯酢などで食べるのはもちろん、どんな料理にも相性が良いと評判です。



写真提供:福岡県水産海洋技術センター

【ひじき】

ご存じ、春先にかけて収穫される海藻。
乾燥させた製品なので、長期の保存が可能です!!



販売場所

馬島(海藻販売所) ←小倉港※から渡船で約20分
○現在はイベントや馬島での販売となっています。
今後、販売場所を拡大していく予定です。

価格

めかぶ	200円/パック(100g)
あかもく	200円/パック(100g)
乾燥ひじき	500円/袋(50g)



お問い合わせ先

北九州市漁協馬島支所(海藻加工担当:島田)
電話:080-5610-8641

※馬島への交通方法については北九州市渡船事業所(861-0961)までお問い合わせ下さい。