

輪島海女採り塩蔵わかめ

わじま あまどり えんぞう わかめ



海女が手摘みした 天然わかめ

国内で流通するわかめの93%は養殖とされていますが、当商品は輪島の海女が素潜りによって手摘みした希少な天然わかめのみを使用しています。日本海の荒海に育つわかめは小ぶりながら葉が厚く磯の香りが高く、歯ごたえが良いのが特長です。軽く流水で塩を落としお好みのサイズに切り、味噌汁、酢の物、海藻サラダにしてお召し上がりください。採取時期は4月から6月までですが塩蔵処理により長期保存が可能のため、周年提供しております。店頭では冷蔵・生鮮のコーナーでお求めください。

入手先 道の駅輪島ふらっと訪夢、JA直売所、輪島キヨコ会館、スーパーマーケット、石川県アンテナショップ、ネット販売等

石川県漁業協同組合輪島支所

輪島市光浦町45字89番地

TEL (0768)22-1575 FAX (0768)22-1576 E-mail wajima-kakou07@globe.ocn.ne.jp