

商品名	東都わかめ			
規格	70g			
本体価格	445	円	税込価格	480 円
製造者名	本多商店		製造地	岩手県
熱量	48kcal/100g（塩抜き前）当たり	食塩相当量	27.6g/100g（塩抜き前）当たり	
アレルギー表示	—	企画頻度	毎週	
保存方法	冷蔵（10℃以下）	賞味期間	50日	



商品説明の動画が見られます。



原材料名	わかめ（岩手県産）、食塩			
------	--------------	--	--	--

ブランドの約束	■ ①国産原料優先使用 ■ ②食材の味を生かす ■ ③商品情報の提供 ■ ④つくり手とのコミュニケーション ■ ⑤組合員評価 ■ ⑥継続的な改善 ■ ⑦伝統的な製法			
---------	--	--	--	--

こだわりポイント	肉厚でシャッキシャッキ！食べれば違いがわかります。春先に旬をむかえる三陸わかめ。わかめは1年草の海藻であり、孢子から1年かけて成長します。塩蔵加工してありますが、柔らかさを感じることができます。			
----------	---	--	--	--

商品特徴	三陸わかめの主要産地である岩手県沿岸、気仙・上閉伊地区養殖わかめ入札会から、品質の良いわかめを買い付けしています。同一産地からのみの仕入れだと、品質のバラつきが出てしまいがちですが、複数産地からの買い付けをすることで、品質の良いわかめを安定的に仕入れることができます。120gの量目ですが、チャック付き包材のため、品質を保ったまま無駄なく最後まで使用できます。	おすすめの食べ方	味噌汁、酢のものなど用途はいろいろ。冷蔵庫に常備しておく大変重宝します。
------	--	----------	--------------------------------------

東都生協との関わり	2011年3月の東日本大震災で工場が被災してしまいました。一度は再建を断念も考えましたが、東都生協の組合員から力強い支援のお陰で再開することができました。震災後いち早く大型バスで遠路駆けつけて「又頑張ろう」という大きな力を与えてもらいました。	開発エピソード	わかめは潮の流れの激しいところのものほど良質とされています。リアス式海岸の複雑な地形に加え、親潮・黒潮・津軽暖流が混じり合う潮境の複雑で激しい海流に鍛えられます。激しい海流に負けないたくましい根や葉に鍛えられ、肉厚で弾力があり、風味豊かなわかめや昆布に育ちます。山々に降り注いだ雨水が、長い年月をかけてミネラルをたっぷり含んだ栄養豊富な水となって、三陸の海に流れ込みます。山からの水とミネラルやプランクトンを多く含んだ寒流（親潮）とが混じり合うことで、魚介類や海藻にとって理想的な環境を作り出しています。
-----------	---	---------	--

商品モニターのおすすめコメント	◆ワカメなんてどれも同じと思っていましたが、違うんです。刺身や、酢のものなどで単体で食べるとその違いが判ります。肉厚で、かみしめると磯の香りがします。◆水戻しが肉厚のわりには短時間でできる点がお勧め。そして歯ごたえが良く、このお値段にしては、割安感がある。◆乾燥カットワカメとは比べ物にならない美味しさです。	商品モニター試食評価	■おいしい評価 99% ・非常においしい 32% ・おいしい 57% ・どちらかといえばおいしい 10% ・どちらかといえばおいしくない 0% ・おいしくない 0% ・全くおいしくない 0%
-----------------	--	------------	--

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。