

母なる海からの贈り物



沖縄・久米島
海洋深層水育ち！
全く新しいタイプの
いちおし海藻



沖縄・久米島 おごのり 佃煮

大自然の中で生まれた
沖縄の元気のもと！

シャキシャキ感が
クセになる!!



磯の香りを毎日の食卓に！

- ・あったかいご飯のお供に
- ・おにぎりの具に
(ツナ・マヨネーズ等と混ぜてもおいしい！)
- ・冷奴など豆腐のトッピング
アイディア次第で食べ方イロイロ！
磯の香をご堪能下さい！



● おごのりって？

温帯から熱帯に生息する紅藻類の一種。赤みのかかった褐色の細い茎から小枝が無数に枝分かれし、長さは20~30cmになります。ローカロリーで食物繊維・ミネラル豊富、シャキシャキした食感が特徴です。

おごのり
食物繊維
7.5g
100gあたり

久米島おごのり佃煮の栄養成分100g当り	
エネルギー	170kcal
水分	50.7g
たんぱく質	3.2g
脂質	0.4g
炭水化物	38.5g
灰分	7.2g
ナトリウム	2300mg

● 母なる海からの贈り物 久米島海洋深層水育ち。

日本屈指のピュアな海域として知られる久米島の沖2.3km、水深612mから取水される海洋深層水は、栄養分を豊富に含み、清浄性・浸透性に優れています。まさに「母なる海からの贈り物」です。この貴重な海洋深層水で大切に育てたおごのりを100%使用しています。

● こだわって割りました！

ミネラル豊富な久米島海洋深層水で育てると...あ〜ら不思議！？もともとは褐色のおごのりが、神秘的なフイン色に変身しました。シャキシャキ感を損なわないよう、秘伝のレシピで調理、徹底した衛生管理のもとで製造しています。



製造元
久米島海洋深層水開発(株)

魚沼営業所 〒901-0305 沖縄県魚沼市西崎4-12-6
TEL.098-992-0701 FAX.098-992-0700

水産事業部 〒901-3104 沖縄県魚沢郡久米島町字真瀬486-11
TEL.098-985-7822 FAX.098-985-7833

本社 〒901-3101 沖縄県魚沢郡久米島町字江城2176-1
TEL.098-985-5300 FAX.098-985-5301