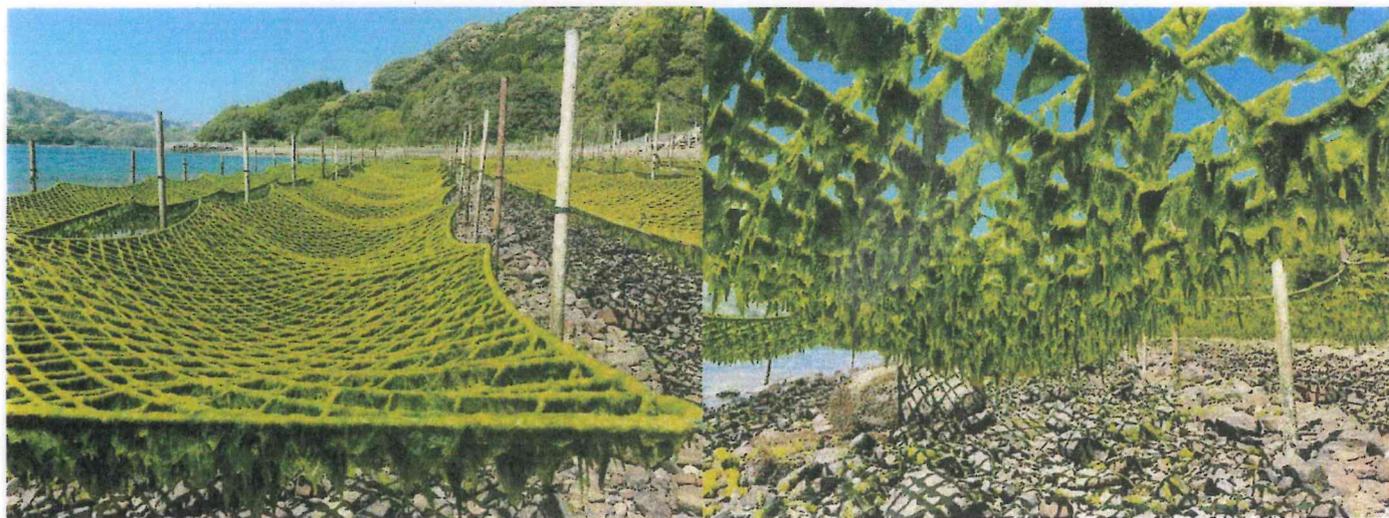


# 天草新和産あおさのご紹介



アオサにはマグネシウムが豊富に含まれており、血管を緩める働きがある。これによって**心筋梗塞のリスクを減らすことにつながる**とテレビで紹介されました。

## 「あおさ」の成分表

※日本食品標準成分表より引用

「あおさ」: 素干し 100 グラムのミネラル

- ・ナトリウム……3,900 ミリグラム
- ・カリウム ……3,200 ミリグラム
- ・カルシウム ……490 ミリグラム
- ・マグネシウム……3,200 グラム
- ・リ ン ……160 ミリグラム
- ・鉄 ……5.3 グラム
- ・亜鉛 ……1.2 ミリグラム
- ・銅 ……0.8 ミリグラム
- ・マンガン ……17 ミリグラム



日本一ともいえるミネラル豊富な天草の海水で育ったあおさの中でも、特に特上の物のみを扱う生産者が、一つ一つ検品をして食卓にお届けいたします。その最上級品のあおさを使った佃煮は無添加で安心でおいしいと売り切れ続出です。



生産者から一言  
毎日夫婦で仲良く収穫しています。  
この美しい海が生んだミネラル  
たっぷりの最上級あおさをご堪能  
ください。

### 生産者情報

生産者 荒木康仁

生産地 熊本県天草市新和町



天草 新和産あおさ商品のご紹介

株式会社いろは物産

## 1. 「あおさ」とは

まず初めに、あおさとあおさのりの違いは、一般的な「あおさ」はアオサ科アオサ属の海藻、「あおさのり」(正式名称：ヒトエグサ)はアオサ科ヒトエグサ属の海藻を指します。どちらも緑藻類に分類される海藻で、水深が浅いところに生息する為、太陽の光を浴び光合成を行い、鮮やかな緑色をしています。地域によっては、ヒトエグサを「あおさ」と呼ぶところもあります。

弊社が取り扱っている商品は、後者であるヒトエグサを加工した商品です。アオサ科アオサ属のあおさに比べ、厚みや大きさもあり、磯の香りが強く、うまみと食感が優れています。

### 【含まれる栄養素】

<b>β-カロテン</b>	抗酸化作用があり、免疫力向上やアンチエイジング効果が期待できます。 含まれる量は海藻の中でもトップクラスです。
<b>ビタミンA・B群</b>	美肌効果やエネルギー代謝をサポートする働きがあります。
<b>食物繊維(ラムナン)</b>	水溶性食物繊維で、便秘改善効果や抗肥満作用が期待されます。
<b>タンパク質</b>	体の構成要素であるタンパク質も含まれます。
<b>ミネラル類</b>	マグネシウム・カリウム・ヨウ素など、体の機能を正常に保つために不可欠なミネラルを豊富に含みます。 特にマグネシウムが豊富に含まれており、血管を縮める働きがあります。これにより心筋梗塞のリスクを減らすことにつながるとテレビでも紹介されました。

### 【調理例】

サラダ・冷奴・味噌汁やお吸い物、スープ・そうめんつゆ・天ぷら・パスタ・トースト・アヒージョ など  
(粉末状) 天ぷらの衣・卵焼き・おにぎり・ドレッシング など

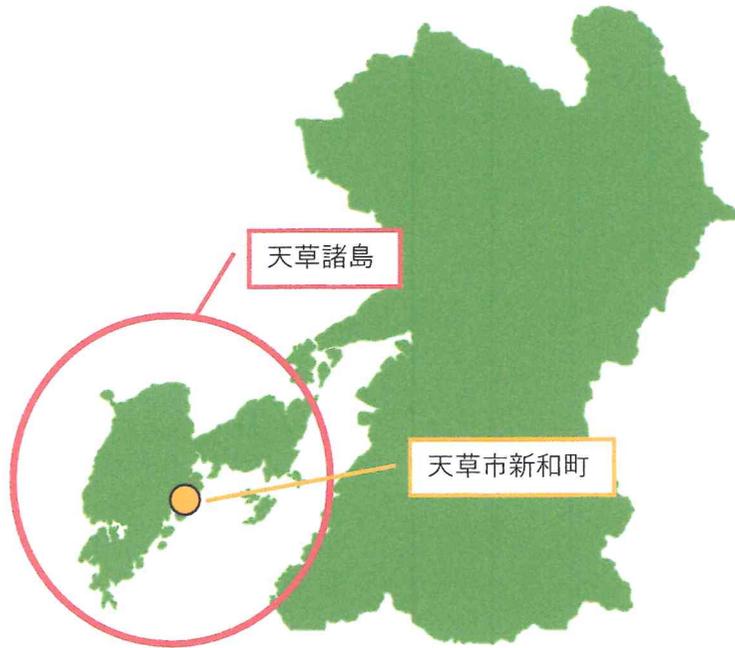
## 2. 生産地

生産地：熊本県天草市新和町

天草は「藍の天草」とも呼ばれ、藍色に輝く美しい海に囲まれており、海産物や農作物が豊かに育っています。

生産地である天草市新和町は穏やかな内海に面しており、あおさを生産するのに特に最適な海が広がります。

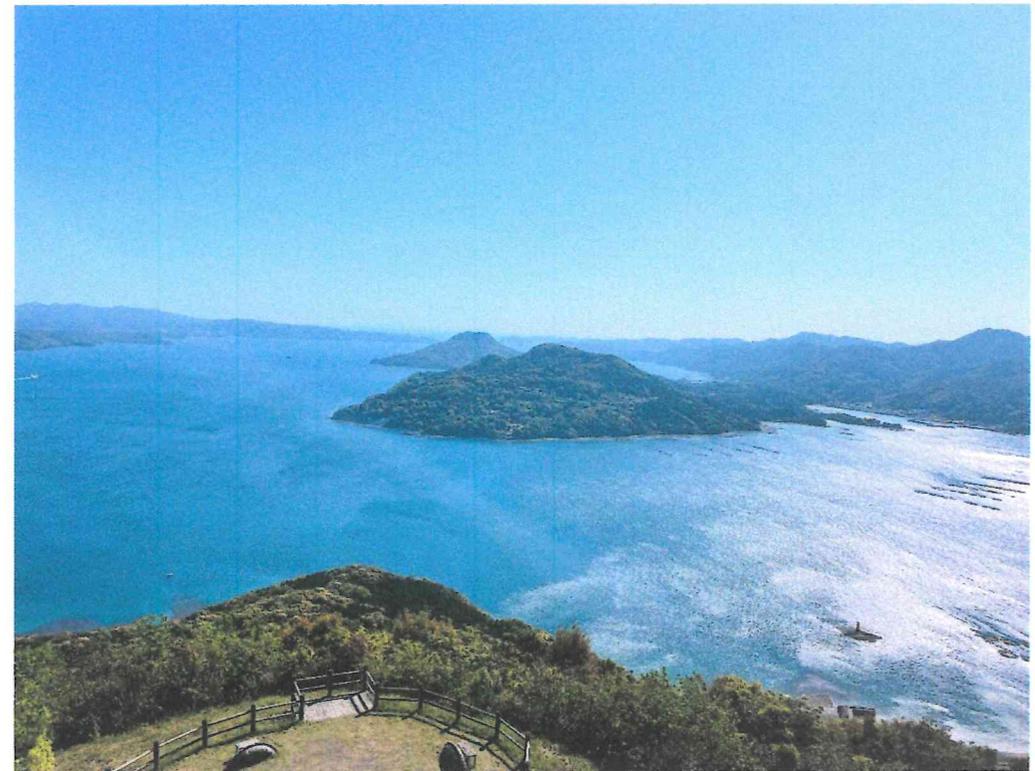
九州山地から流れ込むミネラルを含んだあおさは日本一の品質のあおさが生産されており、その中でも特に味・香り・色ともに特上の物のみを扱う生産者が、一つ一つ検品をしてお届けします。



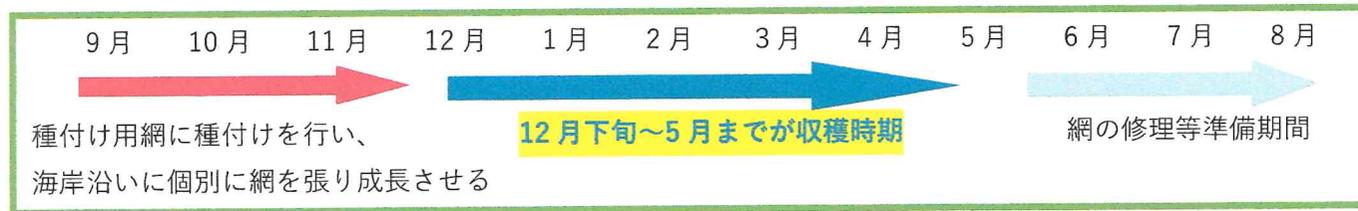
### 【生産者からの一言】

毎日夫婦で仲良く収穫しています。  
この美しい海が生んだミネラルたっぷりの最上級あおさをぜひご堪能下さい。

生産者 / 荒木 康仁



### 3. 商品ができるまで



① 収穫時期を迎えたヒトエグサは、専用の機械で網から収穫し、その際不要なゴミなどの不純物を取り除く（選別1回目）



② 海水を張ったタンクにて一次洗浄

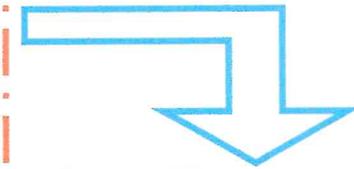


③ 清水を使用し二次洗浄（選別2回目）



④ すぐに脱水機にかけ余分な水分を取り除く

脱水したものが「生あおさ」  
新鮮なうちに冷凍する  
(脱水後・梱包前に選別)



⑤ 不純物を取り除きやすいよう薄く  
専用のケースに広げる（選別3回目）



⑥ 乾燥機で乾燥させた後、選別4回目



⑦ 必要なサイズにカット（選別5回目）  
包装し、「乾燥あおさ」の出来上がり



●POINT● 不純物が混ざらないよう、人の手で選別作業をひとつひとつ丁寧にいきます。（乾燥あおさ：合計5回 / 生あおさ：合計4回）

## 4. 取扱商品

### 特上 生あおさ（冷凍）

【特徴】\*収穫時期限定の取扱になります。

瑞々しいまま保存されており、また水戻しする手間なくすぐにお召し上がりいただけます。採れたて新鮮な風味と食感がお楽しみいただけます。

【保存方法】

冷蔵保存では長期保存が難しい為、冷凍での保存をオススメしています。

【取扱容量】

500 g / 1kg / 2kg

【価格（税抜）】

500g / ¥1,250  
1kg / ¥2,500  
2kg / ¥5,000



### 特上 乾燥あおさ

【特徴】

袋を開ける前からあおさの香りが広がるほど香りが強く、乾燥させている為必要な分だけを取り分けて使用できます。その為、汁物や麺類に加えることに向いています。

【保存方法】

長期保存には冷凍保存をオススメします。

【取扱容量】

40 g / 25 g（写真は 40 g）

【価格（税抜）】

25g / ¥430  
40g / ¥700



### 特上 あおさ佃煮（無添加）

【特徴】

生産者が佃煮に合う状態のあおさを、無添加で調理します。安心かつあおさの美味しさを生かした最高の味です。生産者があおさの味と風味を考えて調理しておりますので、おいしいと売り切れ続出です。

【保存方法】

冷蔵保存にて 3 か月ほど変わらぬ風味が味わえます。

【取扱容量】

135 g（今年から内容量変更。写真は 190 g）

【価格（税抜）】

135 g / ¥420

