

福岡市漁協から

ひろ

弘わかめ 販売のお知らせ!

シーズン到来!!

志賀島 弘沖産

弘わかめの特徴

やわらかな舌ざわりを残しつつも歯ごたえがあり二重の食感をお楽しみいただけます。

シャキシャキの歯ごたえ

玄界灘の強い流れにもまれて育った“弘わかめ”は、歯ごたえがあり、風味が良いのが特徴です。(収穫期：2月～4月)
漁場で刈り取ったわかめを厳選し、素早く湯通しの後、塩蔵しています。

もみ洗いで豊かな風味

生わかめ同様の鮮度を保つよう工夫。水洗いするだけでとれたての風味が味わえます!

ヘルシーな自然食品

食物繊維豊富な健康食品として高い評価を得ています。

販売品目

湯通し塩蔵わかめ



みそ汁に サラダに 使いやすい
スタンダードなわかめです!

価格
1kg袋 735円
500g袋 400円

湯通し塩蔵茎わかめ(太茎)



わかめの茎の部分です。
煮物や佃煮に最適です!

価格
1kg袋 450円

商品についての問い合わせ先

福岡市漁業協同組合 弘支所

TEL(092)603-6611

FAX (092)603-2755