

# もずくが届くまで♪

☆☆センターサポーターさんからの感想☆☆

## 1. もずく栽培・収穫

沖縄県の恩納村漁協で自然の恵みをつぶりに育て、収穫される。

## 2. 井ヶ谷竹内さんに輸送

鳥取県境港市の(株)井ヶ谷竹内さんへもずくが送られます。

## 3. 原料検品・入荷・保管

入荷の都度に品質をチェック!! 専任のパネラーにより官能検査(食感等)を行います。

## 4. 洗浄・選別・殺菌・調味

洗浄機で水洗いされたもずくは、専用の選別台の上に広げて人の目と手の感触で異物を除去しています。化学調味料は不使用。味付けには純米酢を使い、まろやかでさっぱりとしたあと味に仕上げています。

## 5. 包装・X線異物検査・

金属探知・ウエイトチェッカー ケース詰め

自動充填機により包装された製品は、上記のチェックをうけ、通過したもののみケース詰めされます。

## 6. 検査・出荷

製品は、生産ロットごとに抜き取り、従生物検査と品質検査を行い、厳しい検査をパスした製品は、10℃以下で管理し出荷。出荷記録より生産の履歴をトレースすることができます。

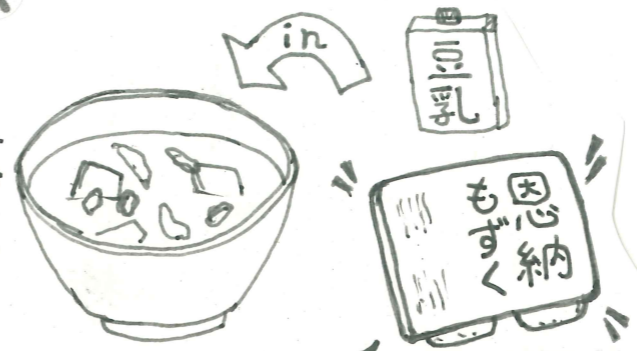
## 7. 組合員さんのもへ

恩納もずく  
もずくは元々好きでしたが、口当たりが良いため、頼んで食べたところ、糸田さんが良くて量も増えて気に入りました。  
すてきなもずくを(作って下ろして、パネラーで)買えてうれしいです。

初めて恩納村もずくを食べ、映像(YouTube)に有った様に、つるつるしゃきしゃきた食感が楽しかったです。

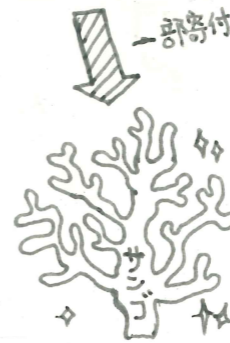
5才の子供も「美味しい」と米飯にかけてお楽しみで食べていました。  
お寿司感覚ではいかが。暑い夏にはおはまりと食べられて良さそうです。  
さんごを守る活動にも感謝を受けました。もずくを平台に広げ、手作業で洗浄選別した事にもびっくりしました。  
手間を掛けておいしいに作られているのです。  
人にやさしい商品にもやさしさを。100%です。

味噌汁



〜感想〜

おいしさや健康面はもちろんですが、売上金の一部がサンゴを守る活動に使われることも、お気に入りのポイントです。  
毎日手軽に食べるために、味噌汁に入れてます。我が家は豆乳入りなので、分離しない方法模索中です!



恩納もずくはいつ食べてもやっぱりおいしい♪  
もずく自体もおいしく、味付けが素敵なバランスで最高です!! 何より添加物が入らないので安心です。  
私は豆腐に乗せて食べるのがお気に入りです。  
そして少しでも環境保護に貢献でき、これからもおいしい恩納もずくを食べられるよう、買い続けていこうと思います。

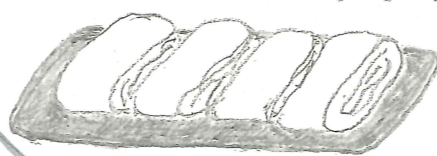
恩納もずくは添加物も使っていないので全部飲んで安心で大好きです。我が家では糸もずくが好きでしたが、どうやら子供は太もずくの方が好きという事が今回分かりました。海を守る手助けにたっして、私たちもおいしく食べられるもずくはサイコー! ですよ。

恩納もずく、美味しかったです。主人も「美味しい!!」と言っていました。一般的にもずくと違うところとで食べ比べてみた。気もなりましたが、化学調味料も市販のものには入っているかと思いき、やっぱり恩納もずくオンリーでいいと思います。  
何度も購入してはいるのですが、以前から我が家では100%のまま食っているVTRで器に移動して替えているのを見て、器に気を配るとも美味しくなる!! と思いました。  
沖縄に行くことがあれば、珊瑚の海、見てみたいですね。より実感が湧いて身近に感じられると思います。

### 《ふわふわ卵焼き》 2人前

- 材料 たまご赤玉 3個
- 徳用恩納もずく 1P
- ゆかり 1本(小口切り)
- マヨネーズ 小さじ2杯

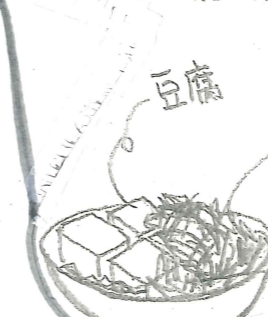
全てを混ぜて厚焼き卵に



卵を元気に混ぜ過ぎないのがポイント!

### 《もずく冷奴》 1人前

- 材料 産直もめん豆腐 1/2丁
- 徳用恩納もずく 1P



薬味をお好みで  
きゅうり/おろし/しょうが/大葉 etc

考案レシピ  
〜その2〜

パネラーもずく 検索