

渥美半島の海の恵みに感謝

1 アオサ粉(天然アナアオサ)

愛知県三河湾(田原市内)のアナアオサは、水揚げ・製造が日本一を誇っております。馴染のない名前ですが、皆様も一度は召し上がったことがあるのではないのでしょうか？お好み焼き・たこ焼き・磯部揚げ等の緑色をした粉末状の食材です。しばしば、青のりと名前を勘違いされがちですが、青のりとは全く違います。



(水揚げ・採取時の様子)



(天然アナアオサ)

2 アオサ粉は異物が多い？

アナアオサの採取方法は、トンボと呼ばれるT字の錘を落とし船で回転しながら採取します。そのため、アナアオサ以外の様々な海の落とし物を同時に巻き込みながら採取します。多くは、砂・泥・アマモ・貝・蟹・漁網といったものです。漁師間にて極力それらが巻き込まれない様な採取時にて工夫をしておりますが、なかなか厳しいのが現状です



(泥・砂) (オゴ海苔など) (一枚貝・海老・蟹など) (鉄粉等の金属)(その他の約4mm以下の異物)

3 磨き続けた異物選別・変色を防ぐ乾燥技術

アオサ製品は、繊維類、甲殻類・貝類、別種の海藻、砂など大量の異物が混入しており、これらの異物は洗浄程度では簡単に除去できません。この異物を完全に除去し「完成品」として食品メーカーに直接提供できるのが、当社オンリーワンの技術です。原料の調達段階における契約漁師に対する採取方法指導や異物混入状況のフィードバック、製造段階における工場区間の3分割、最新鋭の電子色彩選別機・X線検査機(他社は未導入)・金属探知機を通過させ、アオサ粉の粒子揃え、また水分値の一定による変色、菌数増殖防止により、他社が行わない独自プロセスを確立し、「直接」「手を加えることなく」すなわち再選別なしの安心・安全な製品をお客さまにお届けいたします。



【アオサ粉(小) 規格サイズ2.3mm】