

紫菜



仅次于江户的历史悠久的著名紫菜产地。

自从1811年紫菜实现商品化以来，广岛一直和江户一起引领着紫菜生产。广岛得益于太田川的水量和沿岸的广阔浅滩，扩大渔场，逐渐闻名日本全国。传承至今的独特技术，是浓郁滋味的坚强后盾。

只有凝聚了各种风味和鲜味的优质日本紫菜才能和米饭调和出绝妙的滋味。

什么是紫菜？

将藻类过滤之后干燥成纸状的“紫菜片”、煮成甜咸味的“紫菜佃煮”等，加工方法不同，形式也各异。“紫菜片”和“紫菜佃煮”自古以来就是日本的家常食品，“紫菜片”被用于制作寿司和饭团，“紫菜佃煮”可以就米饭吃。“紫菜片”还有经过调味的“调味紫菜”和切成细丝的“紫菜丝”等。



支柱式渔场是在浅海处竖立支柱挂网来养殖紫菜的

海外的评价

日本紫菜不仅能够制作手卷寿司和饭团，就这么吃也美味可口，颇受青睐！



丸德海苔株式会社

URL <http://www.noriya3.com/>

绿芥末的爽口之味增添了紫菜的风味！

绿芥末味紫菜

这是绿芥末特有的冲鼻刺激后，带来一种清凉的新感觉的紫菜。使用清澈的泉水、融雪之水而栽培的日本产绿芥末。绿芥末的味道与香味和葡萄酒、乳酪等各种食材相配，直接食用也可口。



- 商品名称 / 绿芥末味紫菜
- 品种名称 / 调味紫菜
- 主要原料 / 紫菜（日本生产）、砂糖、酱油、小麦发酵调味料、蛋白加水分解物、木鱼精华、绿芥末、酵母精、糖稀、食盐、昆布精、香料※原料的一部分含有小麦、大豆
- 净重 / 8小包8张（全形的1张量）
- 日本国内希望零售价格 / 131日元（含税）（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长48.8厘米×宽38.6厘米×高34.0厘米
- 重量与内含数量（1箱） / 6.5公斤·180袋
- 可出货时期 / 全年 ● 最少批量 / 20箱
- 保存方法 / 常温 ● 保质期 / 1年
- JAN编号 / 4902799208031
- 外销国家、地区 / 美国等21个国家

公司档案

■ 创立年 / 1949年 ■ 注册资本 / 2,500万日元 ■ 员工人数 / 66名
 ■ 地址 / 邮政编码733-0833 广岛县广岛市西区商工中心7-1-40
 ■ 电话 / 81 (82) 277-3838 ■ 传真 / 81 (82) 277-3845
 ■ 电子邮箱 / info@e-marutoku.com



广岛海苔株式会社

URL <http://www.hiroshimanori.co.jp/>

具有濑户的高雅味道和清香并含有牡蛎精的调味紫菜

牡蛎酱油桌上紫菜方形60片

讲究原料和做法，用柔软的优质新紫菜、广岛产的牡蛎精和牡蛎酱油、日本生产的海带和干虾调制而成的清香的调味紫菜。本品满载海鲜的鲜味，是一种营养丰富的天然食品，建议大家就着米饭吃，或者当作简单的间食。



- 商品名称 / 牡蛎酱油桌上紫菜方形60片
- 品目名称 / 调味紫菜
- 主要原料 / 干紫菜（日本生产）、干虾、海带、砂糖、食盐、酱油加工品（浓味酱油、砂糖、鱼酱、食盐、木鱼精）、甜料酒、干辣椒、牡蛎精、调味剂（氨基酸等）
- 净重 / 60片（全形的7.5张量）
- 日本国内希望零售价格 / 472日元（含税）
- 装箱规格 / 长33.0厘米×宽41.0厘米×高17.0厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 2.5公斤·20袋
- 可出货时期 / 通年 ● 最少批量 / 3盒
- 保存方法 / 密封后在阴暗处保存 ● 保质期 / 300天
- JAN编码 / 4902989100190
- 外销国家、地区 / 香港、新加坡、台湾、中国、美国

公司档案

■ 创立年 / 1947年 ■ 注册资本 / 7,770万日元 ■ 员工人数 / 77名
 ■ 地址 / 邮政编码733-0833 广岛县广岛市西区商工中心1-10-14
 ■ 电话 / 81 (82) 276-0101 ■ 传真 / 81 (50) 3488-0087
 ■ 电子邮箱 / center@hiroshimanori.co.jp



要有充分的阳光才能产生柔软甜美的紫菜



拌到炒鸡蛋里、洒在沙拉上，使家常菜增添一股日本的海滨清香！



使用紫菜的创意菜谱

丸德海苔

这是绿芥末的味道和香味满分的轻便小饭团。

什锦饭的紫菜小饭团。

材料 (5个)

- 米饭…1碗米饭,不要盛得太满
- 色拉咸菜…1大匙
- 小干白鱼…1大匙
- 芝麻…1小匙
- 切细了的奶酪…适量
- 绿芥末味紫菜…5张



做法

- 1 将热饭和上色拉咸菜、小干白鱼、芝麻 (把芝麻炒了以后,用拇指和食指一面捏一面撒上)使全体均匀和成。
- 2 把有绿芥末味紫菜5张铺在保鲜膜上,不要重叠但也不要有间隙,然后把上述和好的饭放上。
- 3 用手将其在桌上卷起来,方向有近到远,一边卷,一边剥下保鲜膜。卷完后,用剥下的保鲜膜再重新卷一次,两端捏紧,使整个像一个样子。
- 4 剥下保鲜膜,撒上切细了的奶酪。

广岛海苔

味道爽口清淡。

日本式的海鲜醋拌凉菜

材料 (4个人吃)

- 比目鱼…中间半片
 - 乌贼…1杯
 - 扇贝的贝柱…5个
 - 章鱼…适量 ● 虾…7条
 - 洋葱…中等大小2分之1
 - 香菜…适量 ● 玉米…适量
 - 小西红柿…适量
 - 牡蛎酱油味紫菜…适量
- 调味汁
- 柠檬…2个 ● 盐…少量
 - 胡椒…少量



做法

- 1 比目鱼和乌贼切成片,大小与寿司用的差不多。扇贝的贝柱和章鱼切成薄片。虾整条煮熟。
- 2 香菜切碎,柠檬挤出其汁放着。
- 3 除了最后要撒上的材料以外,所有的搅拌在一起,把适量的弄碎的牡蛎酱油味紫菜加进去以后放入冰箱冷却。
- 4 吃时,将弄碎的牡蛎酱油味紫菜撒在其上,撒得多一些,最后用小西红柿点缀一下就告完成。

堂本食品

清凉爽口的一盘!
当酒菜也最为适当。

萝卜、鲑鱼做的冷盘

材料 (4个人吃)

- 萝卜…2分之1根
- 熏鲑鱼…12片
- 橄榄油…适量
- 寿司用醋…适量
- 黑胡椒…适量
- 粉红胡椒…适量
- 朴蕈紫菜…适量



做法

- 1 萝卜撒上食盐使之变软。然后,浸在寿司用醋里20到30分钟。
- 2 把萝卜和熏鲑鱼排整齐,浇上橄榄油。
- 3 撒上黑胡椒,最后放上朴蕈紫菜,用其绿色点缀。



堂本食品株式会社

URL <http://domoto.co.jp/>

感谢河川山海之恩,淡味甘咸,紫菜佃煮。

下饭菜 朴蕈紫菜

丰厚味道的日产紫菜和朴蕈,加上广岛产的牡蛎精华,用砂糖和酱油煮成甘咸的紫菜佃煮。

这是不使用染色料,发挥食材原有的自然色和味道还有香味的商品。是下饭的极品,也是装点菜肴的最佳之品。



- 商品名称 / 下饭菜 朴蕈紫菜
- 品种名称 / 紫菜佃煮
- 主要原料 / 朴蕈、酱油、紫菜、砂糖、糖稀、淀粉、牡蛎精华、琼脂、调味料(氨基酸等)、香料、增粘多糖类、酸味了、乳酸钙 (原料的一部分含小麦、大豆)
- 净重 / 170克
- 日本国内希望零售价格 / 525日元 (含税) (通过日本国内商社时)
- 装箱规格 / 长34.0厘米×宽29.0厘米×高95.0厘米
- 重量与内含数量 (一箱) / 5.8公斤·30包
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 50箱 (海外) 3箱 (日本国内)
- 保存方法 / 常温 ● 保质期 / 180天 (未开封)
- JAN编码 / 4904566840017 ● 外销国家、地区 / 无

公司档案

- 创立年 / 1948年 ■ 注册资本 / 6,050万日元 ■ 员工人数 / 277名
- 地址 / 邮政编码 731-3161 广岛县广岛市安佐南区沼田町伴1816-3
- 电话 / 81 (82) 848-1155 ■ 传真 / 81 (82) 849-4596
- 电子邮箱 / info@domoto.co.jp