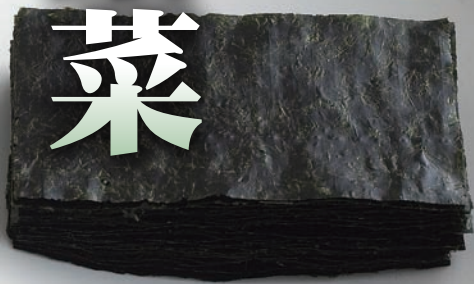


# 紫菜



僅次於江戶，具有悠久歷史的名產地。

從1811年開始紫菜的產品化以來，廣島與江戶一起一直領先製造紫菜。依靠太田川的水量和廣闊淺灘的沿岸，不斷擴大漁場，使得廣島紫菜的名譽聞名全國。至今一直繼承下來的技術一絲不苟，支撐著深奧的美味。

凝聚了豐饒的風味和濃厚的美味，品質優良的日本紫菜，因此和白飯形成妙不可言的味道調和，令人大飽口福。

## 什麼是紫菜？

紫菜根據加工方法，其種類也不同，如把藻類漉成紙狀後乾燥而成的「板紫菜」、用甜鹹的調味煮成的「紫菜鹹烹」等。「板紫菜」用在壽司和飯團，「紫菜鹹烹」是配飯的好菜，兩者都是自古以來日本人吃慣的傳統食品。「板紫菜」有經過調味的「帶味紫菜」和切細的「細條紫菜」等。



支柱式漁場是在淺海處豎立支柱掛網來養殖紫菜的

## 海外的評價

日本紫菜不但用於手捲壽司和飯團，直接品嚐也能享受其美味，廣受喜愛！



## 丸德海苔株式會社

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

山葵的清爽風味是獨到之處！

### 山葵口味紫菜

具有山葵特有的「嗆鼻」刺激和食後的清涼感，是新口感的調味紫菜。使用清澈的泉水和雪水栽培的日本國產天然山葵。山葵的風味和香味與葡萄酒、乳酪等各種食材非常相配，直接品嚐也美味可口。



- 商品名稱／山葵口味紫菜
- 品目名稱／調味紫菜
- 主要原材料／乾紫菜（日本國產）、砂糖、醬油、小麥發酵調味料、蛋白加水分解物、柴魚片萃取物、山葵、酵母萃取物、麥芽糖、食鹽、海帶萃取物、香料※原材料的一部分含有小麥、大豆
- 內容量／8切8片（1大張份）
- 日本國內希望零售價格／131日圓（含稅）（透過日本國內貿易公司時）
- 包裝箱尺寸／長48.8cm×寬38.6cm×高34.0cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／6.5kg、180袋
- 出貨可能日期／全年 ● 最少批量／20箱
- 保存方法／常溫 ● 有效期限／1年
- JAN編碼／4902799208031
- 出口國家、地區／美國等21個國家

#### 企業DATA

■ 設立年／1949年 ■ 資本金／2,500萬日圓 ■ 員工數／66人  
 ■ 地址／郵遞區號733-0833 廣島縣廣島市西區商工中心7-1-40  
 ■ TEL／81（82）277-3838 ■ FAX／81（82）277-3845  
 ■ E-mail／info@e-marutoku.com



## 廣島海苔株式會社

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

瀨戶的風味與香味，加上牡蠣精汁的調味紫菜。

### 牡蠣醬油桌上紫菜方形60張

原料作法非常講究，將柔質優良的新紫菜，用廣島產牡蠣精汁和牡蠣醬油、日本國產海帶和蝦乾調配而製，是芬芳可口的調味紫菜。這裝滿海鮮美味、營養豐富的天然食品，作為配飯的小菜也好，作為簡便的點心也很好。



- 商品名稱／牡蠣醬油桌上紫菜方形60張
- 品目名稱／調味紫菜
- 主要原材料／乾紫菜（日本國產）、蝦乾、海帶、砂糖、食鹽、醬油加工品（濃醬油、砂糖、魚醬、食鹽、柴魚片萃取物）、味醂、辣椒、牡蠣萃取物、調味料（氨基酸等）
- 內容量／8切60片（7.5大張份）
- 日本國內希望零售價格／472日圓（含稅）
- 包裝箱尺寸／長41.0cm×寬33.0cm×高17.0cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／2.5kg、20張
- 出貨可能日期／全年 ● 最少批量／3箱
- 保存方法／密封後在陰涼處保存 ● 有效期限／300天
- JAN編碼／4902989100190
- 出口國家、地區／台灣、中國、香港、新加坡、美國

#### 企業DATA

■ 設立年／1947年 ■ 資本金／7,770萬日圓 ■ 員工數／77人  
 ■ 地址／郵遞區號733-0833 廣島縣廣島市西區商工中心1-10-14  
 ■ TEL／81（82）276-0101 ■ FAX／81（50）3488-0087  
 ■ E-mail／center@hiroshimanori.co.jp



要有充足的陽光才能產生柔軟甜美的紫菜



紫菜還可摻在煎蛋捲、撒在沙拉上等用途廣泛。讓紫菜把日本海邊的風味帶到您日常的飯桌上吧！



## 利用紫菜的創意菜譜

### 丸德海苔

這是山葵的味道和香味滿分的輕便小飯團。

### 什錦飯的紫菜小飯團。

材料 (5個)

- 米飯…1碗米飯,不要盛得太滿
- 色拉鹹菜…1大匙
- 小乾白魚…1大匙
- 芝麻…1小匙
- 切細了的奶酪…適量
- 山葵口味紫菜…5張



做法

- 1 將熱飯和上色拉鹹菜、小乾白魚、芝麻(把芝麻炒了以後用拇指和食指一面挫一面),慢慢地攪拌、使全體均勻和成。
- 2 把有山葵口味紫菜5張鋪在保鮮膜上、不要重疊但也不要有間隙,然後把上述和好的飯放上。
- 3 用手將其桌上捲起來,方向由近到遠,一邊捲,一邊剝下保鮮膜。捲完後,用剝下的保鮮膜再重新捲一次,兩端捏緊,使整個像一個樣子。
- 4 剝下保鮮膜,撒上切細了的奶酪。

### 廣島海苔

味道爽口清淡。

### 日本式的海鮮醋拌涼菜

材料 (4個人吃)

- 比目魚…中間半片
  - 烏賊…1杯
  - 扇貝的貝柱…5個
  - 章魚…適量
  - 蝦…7條
  - 洋蔥…中等大小2分之1
  - 香菜…適量
  - 玉米…適量
  - 小西紅柿…適量
  - 蠔醬油味紫菜…適量
- 調味汁
- 檸檬…2個
  - 鹽…少量
  - 鬍椒…少量



做法

- 1 比目魚和烏賊切成片,大小與壽司用的差不多。扇貝的貝柱和章魚切成薄片。蝦整條煮熟。
- 2 香菜切碎,檸檬擠出其汁放著。
- 3 除了最後要撒上的材料以外,所有的攪拌在一起,把適量的弄碎的蠔醬油味紫菜加進去以後放入冰箱冷卻。
- 4 吃時,將弄碎的蠔醬油味紫菜撒在其上,撒得多一些,最後用小西紅柿點綴一下就告完成。

### 堂本食品

清涼爽口的一盤!  
當酒菜也最為適當。

### 蘿蔔、鮭魚做的冷盤

材料(4個人吃)

- 蘿蔔…2分之1根
- 薰鮭魚…12片
- 橄欖油…適量
- 壽司醋…適量
- 黑鬍椒…適量
- 粉紅鬍椒…適量
- 金針菇綠紫菜…適量



做法

- 1 蘿蔔撒上食鹽使之變軟。然後,浸在壽司醋裏20到30分鐘。
- 2 把蘿蔔和薰鮭魚排整齊,澆上橄欖油。
- 3 撒上黑鬍椒,最後放上金針菇綠紫菜,用其綠色點綴。



## 堂本食品株式會社

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

微帶甜味的紫菜鹹烹海味,對山與海的恩澤心懷感謝。

### Gohanikiru Enokiaonori (突出白飯美味 金針菇綠紫菜)

風味十足的日本產紫菜(一重草)和金針菇,加上廣島產牡蠣的萃取物,用砂糖、醬油煮得鹹鹹甜甜的紫菜鹹烹海味。不使用著色劑的商品,發揮了食材本身具有的天然顏色、美味和香味。最適合配飯或加在菜餚上面。



- 商品名稱/Gohanikiru Enokiaonori (突出白飯美味 金針菇綠紫菜)
- 品目名稱/紫菜鹹烹海味
- 主要原材料/金針菇、醬油、紫菜、砂糖、麥芽糖、澱粉、牡蠣萃取物、洋菜、調味料(氨基酸等)、香料、增黏劑、酸味劑、乳酸鈣(原材料的一部分含有小麥、大豆)
- 內容量/170g
- 日本國內希望零售價格/525日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時)
- 包裝箱尺寸/長34.0cm×寬29.0cm×高95.0cm
- 重量、內裝數量(每1箱)/5.8kg、30個
- 出貨可能日期/全年
- 最少批量/50箱(海外)、3箱(日本國內)
- 保存方法/常溫 ● 有效期限/180天(未開封)
- JAN編碼/4904566840017 ● 出口國家、地區/—

### 企業DATA

- 設立年/1948年 ■ 資本金/6,050萬日圓 ■ 員工數/277人
- 地址/郵遞區號731-3161 廣島縣廣島市安佐南區沼田町伴1816-3
- TEL/81(82)848-1155 ■ FAX/81(82)849-4596
- E-mail/info@domoto.co.jp