



志摩ブランド認定商品

乾燥 アカモク

●カネウフーズ
株式会社

志摩市阿児町志島475
TEL0599-45-2006



カネウフーズ独自の技術で乾燥したあかもくは、厳しいチェックのもと厳選したもののみ商品としてパッケージしている

志摩の雄大な海が育てたミネラル・食物繊維豊富な海藻「あかもく」

自社で採取した新鮮な海藻などを“美味しく衛生的な状態で提供したい”と、安全安心の手法で加工・販売している志摩市阿児町志島の「カネウフーズ」が手掛ける商品。従来志摩では食材として使用していなかった海藻「あかもく」だが、近年ミネラルや食物繊維、ポリフェノール等を豊富に含むことで健康食品と

して注目が集まったことから販売を開始。独自の技術で乾燥して商品化されたこちらは、2月～4月にかけて海面まで伸びるほどに充分成長したあかもくの上約1.5mだけを刈り取って加工するという、こだわりが光る商品だ。水でもどし、細かく刻んでポン酢で食べたり、天ぷらやかき揚げにして楽しむのがおすすめ。



カネウフーズ株式会社 廣岡社長



「志摩ブランド」って？

志摩市が認定する、志摩の人と自然の恵みに育まれて生まれた志摩ならではの自然、歴史、伝統、文化等に根ざした食品のことです。

志摩の土壌、水、温暖多日照等の気候条件、原材料等を十分に活用して生産された「志摩らしさ」を感じられる食品(加工品)。「志摩ブランド」に認定される商品は全て、この「志摩らしさ」という条件はもちろん、独自性や希

少性、そして生産における信頼性や安全性などの基準を満たしたとっておきの逸品ばかり。伊勢志摩国立公園である志摩市の大自然と、そこに住む人々の知恵や技術によって生まれる“本物の味”をお楽しみください。