



志摩ブランド認定商品

志摩あらめ (刻みあらめ)

●カネウフーズ
株式会社
志摩市阿児町志島475
TEL0599-45-2006



商品はプロの目視による厳しいチェックの後、丁寧に手作業で袋詰めされている

酢の物や炒め物…あなたのアイディアで様々な料理に応用できる海藻“あらめ”

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。地元で古くから親しまれている海藻「あらめ」を志摩独特の加工方法である蒸し上げ加工を施し、乾燥させ、手作業で丁寧に袋詰めされた

こちらは、あらめが持つ本来の栄養素が凝縮された濃厚な味わい。カルシウムは牛乳の約12倍、タンパク質が豆腐の約11倍あるとも言われている。水でもどし、好みの長さに切ればすぐに使える状態で販売しているので、ぜひ気軽に豊かな志摩ならではの食材を酢の物や炒め物、筑前煮などで堪能しよう。



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。