

9月1回

2021



コープえひめ

発行日●2021年8月16日(月)  
 発行人●生活協同組合コープえひめ  
 編集●Lavie編集部  
 本部●松山市朝生田町3丁目1-12 ☎(089)931-5201(代)  
 ホームページアドレス  
<https://www.coopehime.or.jp>

伊平屋島

40年以上愛される海の恵み



# 沖縄味付もずく



沖縄県

那覇市



▲ウミガメも産卵にやってくる伊平屋島の海

※は、コープしこく事業連帯機構(コープえひめ、こうち生協、とくしま生協、コープかがわ)のオリジナル商品です。

## もずくのふるさと 沖縄県伊平屋島

沖縄本島から船で約1時間20分。伊平屋島は、本島のリゾート地のように訪れる観光客も少なく、豊かな自然が保たれています。伊平屋島周辺の海は潮流があり、**太くコシがあるもずく**が育ちます。また、透明度の高い海水に太陽光が差し込み、海底には照り返す白い砂地が多いため、光合成により**枝が多い良質なもずく**となります。



▲海底まで透き通って見えるもずく畑。もずくの成長を妨げる小魚や雑草類などは、漁師さん達の手作業により除去されます。



▲もずく収穫の様子。網に生えたもずくを専用のバキュームで丹念に吸い取り、船上に送ります。

共同購入・宅配

### 沖縄味付太もずく

太さ1.5~3.5mm、ほどよい食感と海藻らしい香りや甘みがある。市場に流通するもずくの9割以上がこのオキナワモズク。



健康と美容効果を狙って。食べてみると食感がプチプチ。ほんのり甘めの三杯酢でとても食べやすいです。(コープえひめ T・Iさん)

太さがちょうどいい!ぬめりもあり食感がいい!6歳の娘も大好き。カタログに載っていると必ず買ってと言われます(笑)。(とくしま生協の組合員さん)

共同購入・宅配

### 沖縄味付細もずく

太さは1mm以下で細く、ぬめりを豊富に持ち、繊細できめ細かく、歯ざわりも良い。生産量は太もずくの約10分の1。



普通のと違って細く食べやすいです。酸味もちょうどよく、お酒のあてにもいいです。家族全員大好きです。(コープえひめ Y・Kさん)

海藻類が苦手な方もぜひ!この細もずくはチュルチュルッと喉ごしもよく、三杯酢がよく絡んでスッキリした味わいです。(コープえひめ M・Mさん)

「もずくの本当のおいしさを伝えたい」  
 素材を大切にしながら製品化します。

(株)海産物のきむらや(鳥取県境港市)

伊平屋村で収穫されたもずくは、鳥取県の(株)海産物のきむらやで加工しています。1979年に伊平屋村漁協と産地提携を行い、取引を開始。約40年間変わらない調味液は、化学調味料・保存料不使用。伊平屋村漁協と一緒に、もずくの漁場環境を守り、美しい海を未来に残していく活動に取り組んでいます。

### もずくとの相性バッチリ! 自社製造の調味液



■濃口本醸造醤油  
 良質な地下水を使い、じっくりと時間をかけて醗酵させた「濃口本醸造醤油」を使用。



■はちみつ  
 甘味をプラスし酸味を和らげる効果のある「はちみつ」を使用。



■【太もずく】米酢  
 柔らかな酸味と深い旨み、芳醇な香りが特徴。  
 ■【細もずく】醸造酢(穀物酢)  
 サッパリとした酸味とツンとした香りが特徴。

\*これらの調味料に加え、魚介・昆布・椎茸のエキス等を配合し、コクのある味に仕上げています。



▲徹底した異物除去体制をとっており、もずくの中の異物チェックは人の目と手で丁寧に行います。



▲工場内は衛生面を重視したオールステンレス。定期的な清掃を繰り返し、衛生的な環境を保持しています。