

スーパー海藻

あかもく(ぎばさ)



当店のあかもくは、地元漁師さんとの連携を生かし、一番良い成長の時期を厳選して収穫した原藻を使用しており、とても粘りが強いのが特徴です。

この粘りは今話題になっているフコイダンという栄養成分で、まさにあかもくが注目されるきっかけとなったものです。

それ以外にも下記のような栄養成分が豊富に含まれています。



長年あかもくを研究している先生より、最上級(特A)の評価をいただきました。

あかもくの美味しい食べ方例

袋のまま冷蔵庫で自然解凍するか、流水で解凍してください。解凍後はそのままお召し上がりいただけます。 ※冷凍180日、解凍後は4日以内にお召し上がりください。

あかもくはクセや匂いが少ないので、色々な食べ方で美味しく召し上がれます。

- ・そのままポン酢やめんつゆをかけて
- ・味噌汁に入れて
- ・そばやうどんに入れて
- ・冷ややっこにのせて
- ・卵かけご飯や納豆ご飯とまぜて

あかもくはネバネバが大事！

毎日 30 グラム程度がおススメ！

継続することが大切です。

◆電話注文承っております◆

◆ネット通販(アマゾン店・ヤフーショップ店・友心ネットショップ店)で販売しております◆

商品に関するお問い合わせ等は、下記までご連絡ください。

株式会社 友心 〒985-0001 宮城県塩釜市新浜町 3-15-10

TEL:022-367-3718 FAX:022-385-5260 mail:info@s-yuushin.co.jp

HP: <https://www.s-yuushin.co.jp/>