



全学栄養いせん製品

# 美ら海育ち もずく

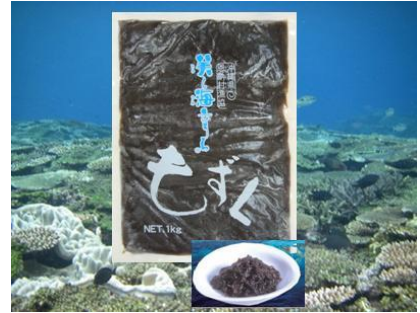
●開発コンセプト 他の海藻類とは一味違った「もずく」特有の食感を美味しく食べることが出来る

## 製品特長

1. 生の洗いもずくを冷凍しているのので、採れたての食感が味わえます。
2. 養殖・収穫・冷凍加工まで一貫した管理のもとで製造しています。
3. 長さをカットし、より使いやすくなりました。



← 動画でもご覧いただけます！



平成元年よりご愛顧頂いております！

もずくの養殖場にはヨコエビ類が生息しています。

※ヨコエビは食品衛生法で定められているエビ(十脚目)とは異なり、食物アレルギーの表示対象外です。

## 商品情報

栄養成分		
エネルギー	7	kcal
たんぱく質	0.3	g
脂質	0.2	g
カルシウム	22.0	mg
マグネシウム	21	mg
鉄	0.2	mg
亜鉛	Tr	mg
レチノール活性当量	18	μg
ビタミンB1	Tr	mg
ビタミンB2	0.09	mg
ビタミンC	0	mg
食物繊維総量	2.0	g
食塩相当量	0.6	g
製品100gあたり 〔日本食品標準成分表2020版(八訂)に基づく計算値〕		

原材料	配合比
もずく(沖縄県恩納村産)	100.00

規格	1kg
保存温度帯	冷凍
アレルギー	なし
調理方法	自然解凍、または流水解凍してお召し上がりください。もずく酢、味噌汁、雑炊等にそのまま使えます。



もずくを養殖・収穫している海

## 美ら海育ちもずく 活用レシピのご案内



人気急上昇中！  
『もずく丼』



もずくの食感が楽しい  
『もずくのかき揚げ』

製品レシピはHPでもご紹介！

SN食品

検索



MENU → レシピ検索 → さらに条件を指定する

## ご使用頂いた声

- ・生もずくなので食感が良く、風味がきている
- ・「もずく丼」は新しいもずくの使い方の新発見！
- ・スープによく使用している

## お問い合わせ先

(公財)埼玉県学校給食会

TEL:048-592-2115

FAX:048-592-2496