

漁師や海女さんの春のご馳走、

自然のミネラルたっぷりのサラダひじき

春の一番身の入った物だけを収穫 新鮮な生のひじきを

乾燥や色付けせずに茹で上げた鳥羽浦村産長ひじき

季節限定の生ひじき 急速冷凍する事で、一般に店頭で並んでいる

乾ひじきと違い、茹で上がった時の風味とシャキシャキの食感を味わって頂けます

# HiJiKi



解凍後は、そのまま袋から出して、食べやすい大きさに切ってお好みのドレッシング、マヨネーズ等 サラダ感覚でお召しあがりいただけます

他の具材と煮込んでも美味しいです

1袋 120g 600円

ひじき・・・波の荒い海岸近くの岩場の潮間帯と言われる波打ち際に繁茂する海藻。海の中では、褐色ですが乾燥したり茹でる事によって黒色になる



海の中のひじき



茹で上げひじき