

こだわりの原料、昆布には白口浜真昆布＝北海道南かやべ産真昆布を、鰹削りには、鹿児島県枕崎産を100%使用

花けずりこんぶ かつおこんぶ

北海道南かやべ産の肉厚の真昆布をそのまま斜めに薄く削った「花けずりこんぶ」。香り高い枕崎産かつお節と合わせたミックス削り、「かつおこんぶ」かけるだけで、お料理をぐっと引き立てます。伝統の素材を大切に、よけいなものは加えない、濃厚なうまみと香りが好評です。



花けずりこんぶ（大きめ削り・細削り）

かつおこんぶ



独自開発の無添加のけずり。
だからうまみが出やすい、
幅広い料理に使いやすい



豆腐・納豆に



昆布じめ



おにぎり・お寿司に

かつおこんぶ：枕崎産
かつおぶしとのミックス。
濃厚なうまみと香りが人気です



おひたし・漬物に



うどん・そば・ラーメン・パスタに



味噌汁・鍋物に



サラダに



こんぶの産地とこんぶ漁

こんぶの主な種類と産地

こんぶは、寒い地方の海で育つ海藻の一種です。わが国で食用にされているこんぶの約90%が北海道産のもので、1年間におよそ3万トン（乾物）が生産されています。

こんぶの品種は産地で区分され、口あたりや持ち味が違います。加工のしかたや料理によって、さまざまな種類のこんぶが使い分けられています。

北海道のほかにも、青森県、岩手県、宮城県の沿岸でもとれるんだ。



■細布こんぶ

幅が極めて、1年目に採取される。切り口が最も白く、おもに機械生産のころの原料となる。



■真こんぶ

厚みがあり幅が広い、こんぶの最高級品。上等なだし、塩こんぶ、種上おぼろなどに用いられる。結納品などのかざりにも使われる。



■日高こんぶ(三石こんぶ)

味がよく、やわらかくて調理しやすい。一般家庭向けのだしこんぶやこぶ巻き、煮こんぶに適する。



場所によって、とれるこんぶが違うのね。



■利尻こんぶ

真こんぶに比べてやや強め。透明で風味のよいだし汁がとれ、会席料理などに使われる。



■羅臼こんぶ

真こんぶと並ぶ高級品。だしをとるとにごるが、香がよく、こくのあるだしが出る。独特の強いぬばりがおるので、とろろ、おぼろ、松前づけなどに加工される。



■長こんぶ

長さが8~15mと長く、生産量が最も多い。つくば煮やおでん用のこんぶ、早煮こんぶなどに使われる。



こだわり原料、素材の味をそのままに



北海道南かやべ産真昆布



枕崎産鰹節

うまみの強い真昆布

(主な昆布の成分比較)

(社団法人日本昆布協会資料)

昆布の種類		真こんぶ		利尻こんぶ		三石(日高)こんぶ	
産地	規格	南茅部(尾礼部産) 元揃1等		礼文島(船泊産) 長切1等		日高(近笹産) 長切1等	
水	分量	10.3	g/100g	12.2	g/100g	7.2	g/100g
蛋白質		5.3	g/100g	4.5	g/100g	4.7	g/100g
脂質		1.6	g/100g	0.6	g/100g	1.7	g/100g
炭水化物		65.1	g/100g	63.3	g/100g	70.4	g/100g
灰分		17.7	g/100g	19.2	g/100g	16.0	g/100g
食塩分		8.2	g/100g	8.2	g/100g	8.1	g/100g
カルシウム		710	mg/100g	900	mg/100g	700	mg/100g
カリウム		4,100	mg/100g	4,600	mg/100g	3,000	mg/100g
ナトリウム		2,100	mg/100g	2,400	mg/100g	2,700	mg/100g
鉄		3.7	mg/100g	4.2	mg/100g	4.1	mg/100g
ヨウ素		270	mg/100g	270	mg/100g	270	mg/100g
グルタミン酸		2,470	mg/100g	1,340	mg/100g	970	mg/100g
アスパラギン酸		240	mg/100g	240	mg/100g	380	mg/100g
アルギン酸		23.6	%	29.4	%	27.7	%
食物繊維		29.5	g/100g	40.9	g/100g	36.3	g/100g

わかりやすい
カラーパッケージ
(チャック付・フック穴付)

東和食品株式会社

〒027-0096
岩手県宮古市崎鎌ヶ崎7-15-6
0193-63-5117 (FAX0193-63-5127)
ホームページ: <http://hanakonbu.jp/>



花けずりこんぶ12g かつおこんぶ17g