

ネバトロ、シャキ。 海のスーパーフード。

ポン酢や
お醤油で一品完成！
食べきりサイズの
3連パック



New!
アカモクファンの
ためのお徳用！
スリムパック



海藻界トップ！
健康志向の高い女性が注目するスッキリ成分
フコキサンチンは海藻の中でダントツ！

食物繊維も豊富！
ワカメ、コンブなど主な食用海藻の中で
トップクラスの食物繊維量！

フコイダン2倍以上！
健康志向の方が注目するネバネバ成分フコイダン。
含有量はモズクの2倍以上！

アカモク AKAMOKÜ

サラダにもぴったり！ “アカモクボキサラダ”



ネバトロ、 シャキシャキ。海のスーパーフード。アカモク AKAMOKÜ

本製品は、岩手と宮城の事業者 2 社が、地域と競合の壁を越えて、共にアカモクの認知度を高め
市場を活性化していこうと立ち上げた「地域横断アカモクプロジェクト」により、2014年に誕生しました。

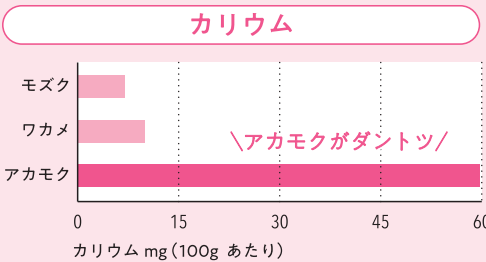
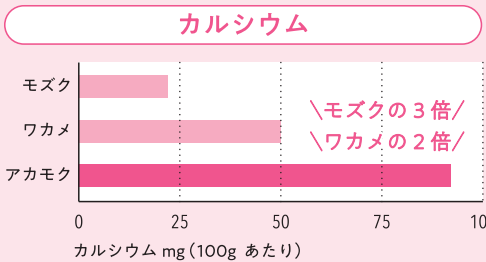
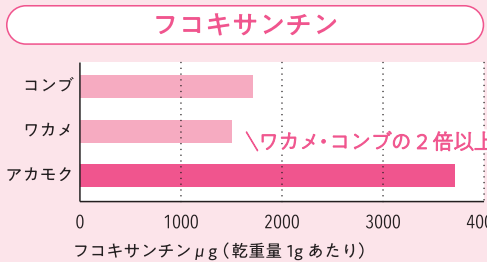
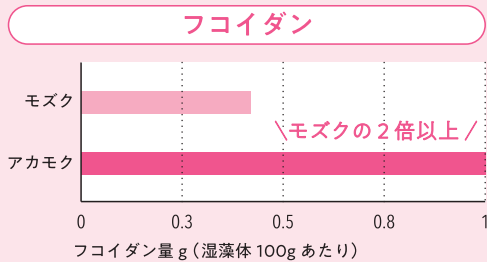
お召し上がり方

お醤油やポン酢など、好みの味をつけるだけでお召し上がりいただけます。
ご飯にかけて「アカモク丼」、お味噌汁の具材としてもOK！
更には、サラダのドレッシングにしたり、
パスタソースにしたりと、洋風なアレンジもおおすすめです。



アカモクの持つ栄養素

フコイダンはモズクの、フコキサンチンはワカメやコンブのそれぞれ2倍以上と、栄養豊富であることが分かります。
食物繊維も、主な食用海藻の中ではワカメ・コンブを上回るトップクラスの含有量です。
また、カルシウムやカリウムといったミネラル分も、他の海藻と比べて豊富に含まれています。



出典／フコイダン：上田ら(2007)福岡県大島産アカモクにおける粘性多糖類含有量の季節変動 フコキサンチン：Terasaki, M., Hirose, A., Narayan, B., Baba, Y., Kawagoe, C., Yasui, H., Saga, N., Hosokawa, M., Miyashita, K. Evaluation of recoverable functional lipid components with special reference to fucoxanthin and fucosterol contents of several brown seaweeds of Japan. J. Phyco. 45:974-980 (2009). Susanto, E., Fahmi, A. S., Hosokawa, M., Miyashita, K. Variation in lipid components from 15 species of tropical and temperate seaweeds. Mar. Drugs 17:E630 (2019). カリウム、カルシウム：シーフーズあかま調査と栄養成分表より

お問い合わせ・お求めはこちらまで

株式会社シーフーズあかま
〒985-0004 宮城県塩釜市藤倉 2-14-14
TEL 022-362-5653
FAX 022-362-5654



共同
プロジェクト
参加企業

岩手アカモク生産協同組合
〒028-1332
岩手県下閉伊郡山田町中央町 11-1
TEL 0120-665-852



プロジェクト
全体の
お問合せ先

一般社団法人 東の食の会
〒141-0032 東京都品川区大崎 1-11-2
ゲートシティ大崎イーストタワー 8F
E-mail: info@higashi-no-shoku-no-kai.jp

