



岩手のわかめはなぜ国内一なのか？

三陸海岸は「わかめ」の生育に適していることが生産量にも表れています。国内の「わかめ」では、採取量が一番多いことでも有名です。その中でも岩手県・宮城県の三陸地区で全体の約8割を占めます。

●全国の収集量(2023年)

三陸産	78.4%	岩手県	52.6%
徳島・兵庫県産	13.3%	宮城県	47.4%
その他	8.3%		

※「三陸わかめ共販連報」より
※「国内わかめ類生産概況(めかぶ等を含む)」より

当社の工場は、三陸（陸中）地区の大船渡市三陸町綾里（りょうり）という町に位置し、海岸からすぐそばにあります。「三陸海岸」は、3つの地区からなっています。

陸奥……太平洋沿岸青森県付近
陸中……太平洋沿岸岩手県付近
陸前……太平洋沿岸宮城県付近

黒潮と親潮の二大潮流が交錯する岩手の海岸は、「わかめ」の成長には最も適している事で有名です。きれいな海水が良く流れ、親潮と黒潮が交錯する荒波で育つため、身のしまった歯応えのある「岩手わかめ」の風味と食感を味わって頂けます。

親潮（千島海流）
黒潮（日本海流）
陸中

岩手県
宮城県
青森県
三陸海岸
綾里（当社工場）
陸前

わかめ



本社・営業部

会社名 有限会社 コタニ
代表 小谷幸治
所在地 〒157-0064 東京都世田谷区給田4-30-22
TEL 03-3300-0331
FAX 03-3300-0334
E-mail info@kotani-food.co.jp
設立 昭和60年4月
事業内容 海藻全般の加工販売、岩手県産食品の販売、
その他乾物の販売

●アクセス

京王線「新宿」駅から「千歳烏山」駅下車 徒歩15分
「千歳烏山」駅から関東バス「北給田」下車 徒歩1分



工場

●アクセス

三陸鉄道 南リアス線「綾里」駅下車 徒歩15分
〈自動車利用〉
三陸道 大船渡碓石海岸より、国道45線釜石方面
⇒ 県道9号(大船渡綾里三陸線)

<https://www.kotani-food.co.jp/>

「わかめ」をはじめ、各種海藻や乾物等を取り扱っております。
掲載商品以外にも多数の商品を取り揃えております。
お気軽にお問い合わせください。

☎03-3300-0331

三陸わかめの特色

豊かな海の恵みを受けて
三陸わかめは、コリコリとした食感と濃厚な味わいが特徴。
この強い味わいは、三陸の冷たい海流が育んだミネラル豊富なわかめならではのです。特に味噌汁や煮物に加えると、その深い味わいが料理全体を引き立ててくれます。

三陸わかめレシピ

海藻を使ったレシピを公開中です。

詳しくは





会社案内

きれいな海で育った
岩手のわかめ



有限会社 **コタニ**

有限会社コタニ

岩手わかめの 生育・加工・販売をメインに 40年以上の実績

品質にすぐれた岩手産の海産物をお客様へお届けします。

岩手県大船渡市三陸町で「岩手産わかめ」を中心とした海藻の加工・販売をしています。

乾燥品、塩蔵品、冷凍品と用途にあった商品をご提案させていただきます。

「わかめ」の中で最高級とされる岩手県産（三陸産）にこだわり、

本当に美味しいと思う商品だけを取り扱っております。

岩手県宮古市と大船渡市・釜石市にある漁協と提携し、加工していますので安心・安全です。

コタニの
こだわり

しっかり海藻を味わってもらうために

自社工場での加工！

乾燥の加工は、生わかめ（湯通し塩蔵わかめ）から自社設備を使用し、裁断→洗浄→乾燥→パックと原料から製品まで全ての工程を岩手工場で行っております。「乾燥わかめ」の加工実績は40年以上あり、原料の厳選はもちろんの事、水戻りの早さ、風味など素材の特色をできるだけ生かす加工をしています。



岩手県内最大級！

塩蔵わかめから乾燥わかめを、1加工で400kg以上作れる工場です。

全て国産！

コタニの商品は全て「岩手わかめ」のみを原料に使用しています。業務用では、三陸産（宮城県・岩手県・青森県の一部）と表示され、宮城県産の原料が使用されることが多い中、岩手県産にこだわり加工した商品です。

お箸でつまめる大きさ！

コタニのカットパックシリーズは、ちゃんと味わって欲しいから、戻ると一粒が3～4cmの大きさに広がります。

主 要 商 品

カットわかめ

黒潮と親潮の二大潮流が

交錯する岩手の海岸は、

「わかめ」の成長に

最も適している事で有名です。

きれいな海水が良く流れる場所で

たくましく育った「岩手わかめ」の

風味と食感を味わって頂けます。

海藻ミックス



岩手県産の「わかめ」などの海藻と、

九州（熊本、長崎）の「とさかのり」などの海藻を

彩り良くミックスしました。

すべて国産の原料を使用した商品です。

「寒天入り海藻サラダ」に使用の「糸寒天」は、

岐阜県製造品を使用しております。

業務用サイズは100g～、小売り用サイズは20g前後の商品を

ご用意しております。

海藻を箸でつまんで食してほしく、大きめに切りました。

自動封入できないサイズなので袋詰めは全て、手作業で行っております。

岩手わかめご飯の素



ふのり

塩蔵こんぶ



オキアミ

岩手こんぶ
(サラダこんぶ)



乾燥めかぶ

北海道こんぶ



乾燥ひじき

とろろこんぶ



茎わかめ

生わかめのできるまで



生わかめとは

現在、一般的に「生わかめ」と呼ばれているものは、正確には「湯通し塩蔵わかめ」と言うものです。これは、収穫したわかめを熱湯（90℃位）で茹で、塩漬けたわかめの事を言います。

わかめの部位

葉体

一般に「生わかめ」と呼ばれている部分

中芯

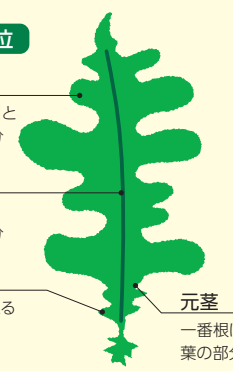
「茎わかめ」と呼ばれている部分

芽株

「めかぶ」と呼ばれるヌルヌルした部位

元茎

一番根に近い葉の部分



1

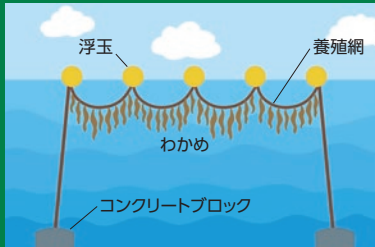
刈り取り その1



3月10日頃、まだ気温がマイナスになる日も多いこの時期に、明け方から刈り取りが始まります。

2

刈り取り その2



3月上旬～4月下旬に、養殖ロープを吊り上げて刈り取ります。

3

刈り取り その3



海から陸に上げ、葉先と根元に近い部分の硬い茎を切り取る下処理をします。

4

ボイル その1



下処理をした「わかめ」を、90℃の海水でボイルします。ボイルが終わったわかめは、葉緑素の反応で緑色に変わります。

5

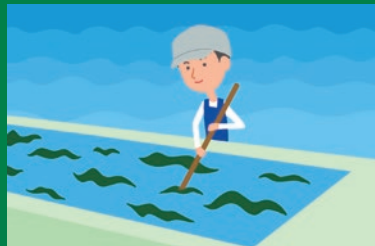
ボイル その2



湯通しした「わかめ」をすぐに冷水（海水）の入った水槽に入れ、冷やします。

6

冷やし



十分に冷やさないで葉緑素の反応で緑色に変わった「わかめ」が、原色の茶褐色に戻ってしまうことがあります。

わかめの収穫量のほとんどが養殖で、1年サイクルです。

採 苗

「めかぶ(孢子葉)」から孢子を放出させ種繩に付着させる。

種 苗

沖の養殖施設に種繩付けをする。

本養成

たまご型の葉が確認できる。切れ込みのある幼い葉となる。「わかめ」は、おおよそ芽が出てから100日で収穫される。少量の幼い「わかめ」が収穫できる。

収 穫

りっぱな「わかめ」に成長し本格的な「わかめ」の収穫ができる。

枯 死

成長が終わると枯れて溶解する。

