

商品名 紀州ひろめ



商品概要 ワカメと同属同種の海藻で、全国でもごく限られた海域にしか生育しない希少な海藻です。

商品説明 商品名 紀州ひろめ 主な販売時期2～5月

内容量 150g／パック

販売価格 350円／パック

主な販売店 自社ネットショップ

ネットショップ <http://wakayamaminami.com>

なお、販売価格及び主な販売店等は掲載時のもので、変更されている場合もございます。また、他に1kg、2kgタイプの業務用もございますので、最新の販売価格等については製造者にお問い合わせ下さい。

連絡先 製造者名 和歌山南漁業協同組合  
所在地 和歌山県田辺市江川43-35  
TEL 0739-22-8520  
FAX 0739-26-0554  
URL <http://wakayamaminami.com>

「紀州ひろめ」を販売されている和歌山南漁業協同組合の羽夫瀬 隆さんに、本商品についてお話を伺いました。

商品の特徴は？

「紀州ひろめ」は、ワカメと同属同種の海藻で、全国でもごく限られた海域にしか生育しない希少な海藻です。シャキシャキとして、独特のとろみがあり、磯の香りが楽しめる一品です。

商品として販売されるきっかけは？

ヒロメは古くから紀南地方で食べられてきた海藻ですが、全国的にはほとんど知られていないため、各種フェア等で紹介したところ、「とてもおいしい。」「食材として面白い！」などの評価を受けました。そこでパッケージした商品として販売してみることにしました。



商品のこだわりは？

当漁協では本格的に県外へも売り出していくため、衛生管理を徹底し、藻体に付着した付着物の除去を手作業で行い、一枚一枚検品を行っているため、品質については絶対の自信があります。

商品のアピールポイントは？

サッと湯通して「しゃぶしゃぶ」や「酢の物」、「筍との炊き合わせ」など様々な料理に適しています。キャッチフレーズは「おいしい」、「ヘルシー」、「海の幸」、「紀州から春の贈り物」です。