



1 広島

海老丸ごとビスク
〈ヤマトフーズさん〉

瀬戸内産の天然海老を丸ごとペーストに。海老の甘味と旨味が引き立つように北海道産クリームを加え、味わい深いビスクに仕上げました。



2 山形

ドライフルーツミックス
〈漆山果樹園さん〉

山形県産や国産の原料を大変珍しい「常温」乾燥機でじっくり時間をかけて乾かすので、無添加・ノンオイルで、食感よく美味しく仕上がります！



3 大阪

どて焼き 缶詰
〈クリーン・ブラザーズさん〉

甘辛い味噌と鰹出汁で、牛すじがトロトロになるまでじっくりと煮込みました。鍋のふちに味噌を土手のように盛ることからその名に。大阪のソウルフードです。



4 岩手

KELP ME!
〈北三陸ファクトリーさん〉

うす味で、お米と海藻の甘みが味わえるスナックです。日本酒にも良く合います。食べたら、なんとなく体に良さそうで、海洋保全活動にも貢献できます！



5 岩手

陸奥湾帆立のスプレッド
〈北三陸ファクトリーさん〉

陸奥湾に注ぎ込む雪解け水には、たっぷりと、養分が含まれており、まろやかな甘さの帆立が育ちます。にんにくと合わせ、バター&レモンで仕上げました。



知って、食べて、海を守ろう！ ～ 北三陸ファクトリーさん(岩手)の取り組み ～



※磯焼けで実入りの悪くなった痩せういを採捕・駆除



世界中で問題になっている海底の砂漠化「磯焼け」。その原因の一つが、ういなどが海藻を食べつくしてしまう現象です。海藻がなくなり、痩せういには、駆除されています。

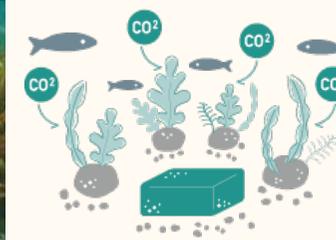


※岩手県洋野町の「うい牧場」

「うい牧場」では痩せういを回収し、4年かけて再生養殖し、身入りの良い美味しいういに育てています。



※うい殻を用いた堆肥ブロックで藻場を再生



うい殻と天然ゴムを混ぜてブロックにし、昆布等の海藻の種を植え付け、磯焼けにより減少してしまった海藻を再生する取り組みも行っていきます。 ※現在、実証実験中