



海洋深層水で養殖した海藻

沖縄・久米島の海洋深層水で養殖した海藻を使用した加工食品「久米島おごのり佃（つくだ）煮」。

オゴノリは磯（いそ）の風味とシャキシャキとした歯ごたえを楽しめる紅藻類の一種。ミネラルの豊富な海洋深層水で養殖したものを使い、つくだ煮に加工した。特有の歯ごたえを残しており、しょうゆの風味が食欲を高める。海藻なので低カロリー。180g/瓶入り、価格は 400円（税抜き）。

発売元は久米島海洋深層水開発（沖縄県久米島町、☎ 098・985・5300）。