



品質保証  
だより

「恩納村でしか採れないもずく」の  
品質を守るために

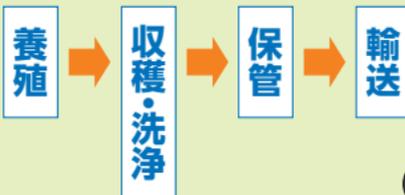
恩納村

澄んだ海水、安定した水温、豊富な太陽光が、良いもずくを育てます。



沖縄県恩納村は、遠浅のサンゴ礁が広がり、海がとてもきれいです。もずくに欠かせない条件が揃っています。

恩納村漁協 (沖縄県)



もずく加工 井ゲタ竹内 (鳥取県)



手間をかけて、  
しっかり選別



もずく収穫時、小エビや他の海藻も一緒に収穫してしまいます。井ゲタ竹内の加工場では、選別台にもずくを広げ、目と手の感触で丁寧に選別除去しています。

生産者から商品まで、製造番号でつながっています。

製造番号が包材上面に印字されています。

例えば

FTJA



番号を見れば、いつ誰がどこで収穫したのか、分かるようになっています。



産直

252921 | 冷蔵 賞味期間 5月2日 井ゲタ竹内

8頁掲載品

恩納村でしか採れないもずく  
土佐酢(ゆず入り) 160g(40g×4)

本体 248円  
(税込 268円)

小麦

賞味期間:お届け日を含め14日

～もずくを食べて、沖縄の海を守ろう～

1品あたり1円を「サンゴ再生もずく基金」として寄付します。

募金は、サンゴの植樹などに使われ、豊かなサンゴ礁の海を目指します。



「サンゴ再生もずく基金」対象商品は、このマークが目印。

