

山陰では「めのは」と呼び、出雲風土記に登場するなど
古くから親しまれてきた食材

板ワカメ



採取したワカメを綺麗に水洗いした後、乾燥加工したものが板ワカメ。加熱や調理を行っていないため、ワカメ本来の風味が保存されており、ヨウ素、カルシウムなどの海洋ミネラル成分が豊富で栄養価が非常に高い。

古くから親しまれてきた食材で、現在は、松江市内9つの漁村地区で生産されている。



【生産情報】

生産地／松江市内
供給可能時期／3～5月

【販売情報】

販売場所／地元小売店、スーパー、お土産店など
保管方法／常温
販売方法／直売、通販



松江市内 板ワカメ生産者

【お問い合わせ先】

まつえ北商工会

TEL／0852-82-2266

FAX／0852-82-1407

鹿島町産業振興協同組合

TEL／0852-82-3040

FAX／0852-82-2622