

知られざる高栄養価にブームの兆し！
“海のスーパーフード”「伊勢志摩あかもく」新登場
2018年8月より

生活クラブ生協連合会(本社:東京都新宿区、以下生活クラブ)は、2018年8月より「伊勢志摩あかもく」50g×2パックの共同購入を開始いたします。



「アカモク」は、癖のない食感と粘性に、風味高い磯の香りをお楽しみいただける海藻です。実は昔は漁業関係者から船に絡みつくと「流れ藻」等として嫌われ、限られた地域のみでの流通のため、その存在が人知れず埋もれていた歴史がありました。しかし近年、非常に高い栄養価を含むことがわかり、チアシードやココナッツオイルなどに並ぶ「スーパーフード」のひとつとして見直され、注目されはじめています。

調理方法としては、味付けをしていないため、そばやうどん、味噌汁の具、お好み焼き、ハンバーグのつなぎ、卵や納豆と合わせてのご飯のお供等としても幅広くご利用いただけます。ネバネバでシャキシャキの食感が白いご飯に合うほか、お好みの味付け・組合せで他の食材のまとめ役にもなる、万能食材としてお楽しみいただけます。

生活クラブでは、今後も「毎日の暮らしを私らしく豊かにしたい。」方々をサポートし、安心・安全な食品で健康な食べ方をみなさまに提供していき、「サステイナブル(持続可能)な生き方」を大切にまいります。

◇製品情報

品名: 伊勢志摩あかもく

取扱開始日: 2018年8月より

内容量: 50g×2パック(冷凍)

価格: 438円(税抜き)

提携先: 三重県漁業協同組合連合会(三重県)

※北海道、生活クラブのデポー(店舗)を除く企画です。

※解凍後は早めにお召し上がりください。

※天然のアカモクを使用しておりますので、生息場所等により色の違いが出ます。

品質、栄養面において問題はありません。



NEWS RELEASE

◇「アカモク」のおいしい食べ方について

アカモク特有のネバネバとシャキシャキの食感は様々な食材に合わせてお楽しみいただけます。アカモクの菌ごたえを活かして白いご飯や、卵・納豆と合わせてご飯のお供にすると、更においしさを引き出すことができます。また、伊勢志摩アカモクは味付けをしていないため、解凍してそのままポン酢で食べたり、そうめんの汁やみそ汁に入れたり、お好み焼きやハンバーグのつなぎとしても美味しくお召し上がりいただけます。



◇生活クラブについて

生活クラブは生協の中のひとつです。今から約 50 年前、「まとめ買いして安く分け合おう」と、200 人あまりのお母さんたちが集まって牛乳の共同購入を始めたことからスタートしました。今日の生活クラブでも、既存の商品を購入するのではなく、自分達の生活に必要な品物を、自分たちが開発過程にかかわりながら生産者とともに、納得いくものをつくるという、徹底したものづくりの姿勢でとりにくんでいます。

生活することは、消費することです。”なにを””どのように”消費するか、という選択は、そのまま、「どんな未来にしたいか」「次の世代へ何を手渡したいか」へとつながっていきます。私たちは、自然と共生し、食べ物(Food)、エネルギー(Energy)、福祉(Care)をできるかぎり自給・循環させる「サステイナブル(持続可能)な生き方」を選びます。

いま生きるいのちと次世代のいのちを、おなじように大切に考えて、すべての活動を行います。

U R L: <http://www.seikatsuclub.coop>

生活クラブ申し込み URL: <https://welcome-seikatsuclub.coop/>

