

PRESS RELEASE  
報道関係者各位



NUMATA NORI

## 漁場名と等級を明記した「シングルオリジン」の最高級海苔を 創業82年の『ぬま田海苔』が発売

有明海で仕入れた希少な初摘み海苔を食べ比べながら試せる  
浅草・合羽橋の初摘み海苔専門店



【URL】 <https://numatanori.com/>

株式会社 NUMATA HARUO SHOTEN(本社：東京都中央区、代表取締役 沼田 孝枝)は、2019年4月より、新たな漁場の初摘み海苔を加えた『初摘み〇3種食べくらべ』をはじめとする新商品ラインナップを、合羽橋本店およびWEBにて販売開始いたしました。

焼き海苔の印象が一新されるような、鮮やかで奥ゆきのある味わいが魅力の商品が揃い、よりいっそう海苔の奥深さをお楽しみいただけます。合羽橋本店では海苔の食べくらべを通し、「シングルオリジン」の海苔の違いをお伝えします。



### 初摘み海苔とは

ぬま田海苔が仕入れるのは、その年の最初の漁で採れる「初摘み(はつづみ)」の海苔。海のミネラルをはじめとした豊富な栄養をたっぷり蓄えた希少な海苔の中から、サクッと歯切れがよくトロッと口溶けのいい、上質で美味しいものをさらに厳選しています。

全国で年間に販売される海苔の1%にも満たない希少な初摘み海苔。その本当の美味しさを届けることが、私たちぬま田海苔のこだわりです。



### 初摘み〇3種食べくらべ

漁場によって異なる海苔の味を楽しむことができる『初摘み〇3種食べくらべ』は、新たに加わった「両開旬〇特」、 「芦刈壺重1」、「大和北〇優①」の3種類の板海苔をセットにしています。

1. TYPE	13
2. GROUND	有明海 両開
3. GRADE	旬〇特
4. TASTE	low — high
風味 / Flavor	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
歯切れ / Crispness	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
口どけ / Meltiness	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
前味 / First Taste	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
後味 / After Taste	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

Ryokai shun-maru-toku  
両開旬〇特

### 海苔のシングルオリジン

海苔は生産者から販売者へ売買される入札の際、「漁場名」と「等級」を全て開示して取引しており、漁場によって等級が100を超えることもあります。これらは通常、一般の目に触れることはありませんが、ぬま田海苔では、お客様に漁場ごとの繊細な味の違いを分かりやすくお伝えするために、漁場名と等級をそのまま商品名にしております。漁場ごとに異なる海苔の味や香りを楽しんでいただけるよう、シングルオリジンの形でお届けします。



### 初摘みミニ食べくらべ

『初摘みミニ食べくらべ』は3種類の食べやすい8切りサイズのセットです。よりお求めやすい形で漁場ごとに異なる海苔の味をお楽しみいただけます。WEBにて、『初摘みミニ食べくらべ』を単品でご注文の際、送料無料でお届けいたしております。





## ぬま田海苔合羽橋本店の 初摘み海苔食べくらべ体験

合羽橋本店では、ご来店のお客様に初摘み海苔の食べくらべを提案しております。食べくらべを通して、初摘み海苔の美味しさや漁場ごとの味の違いを実感していただき、お客様の好みに合った海苔を見つける体験を提供いたします。



## WEBサイトをリニューアル

3月13日(水)にぬま田海苔のWEBサイトをリニューアルいたしました。WEBサイトではオンライン販売だけでなく、初摘み海苔の美味しい食べ方を考える連載「ぬま田海苔のおむすび手帖」など海苔についてより知ることができる読み物もご用意しております。

### 【店舗概要】

店名：ぬま田海苔 合羽橋本店  
所在地：東京都台東区西浅草3丁目7-2  
営業日：月/火/木/土/日  
営業時間：11:00~17:00  
電話：050-1749-7009  
URL：<https://numatanori.com/>

### 【プレスキット】

[https://drive.google.com/drive/folders/1dPKFsI4U8\\_l79RmpTPXm6AoEba8djUeo?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/1dPKFsI4U8_l79RmpTPXm6AoEba8djUeo?usp=sharing)

### 【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社 NUMATA HARUO SHOTEN  
電話：050-1749-7009  
メールアドレス：help@numatanori.com

### 【メディア掲載実績】

テレビ朝日系列『スーパーJチャンネル』文化出版局『ミセス』等