



焼きたて 工場直送便

有明海産一番摘み海苔を限定使用

完全受注
生産

NORI no OTAYORI

焼きたての磯の香りを 工場から直送便で食卓にお届け

今回の商品は、注文締め切り後、海苔を丁寧に焼き上げ、焼きたてを鮮度を最も保てるアルミ袋に封入し、5日以内にお客様の元へお届けします。そうすることで海苔の鮮度を保ち、焼きたての磯の香りを楽しんでいただけます。

味と品質にこだわりぬいた
大森屋の自信作を
焼きたて工場直送便で
さらにお楽しみください。

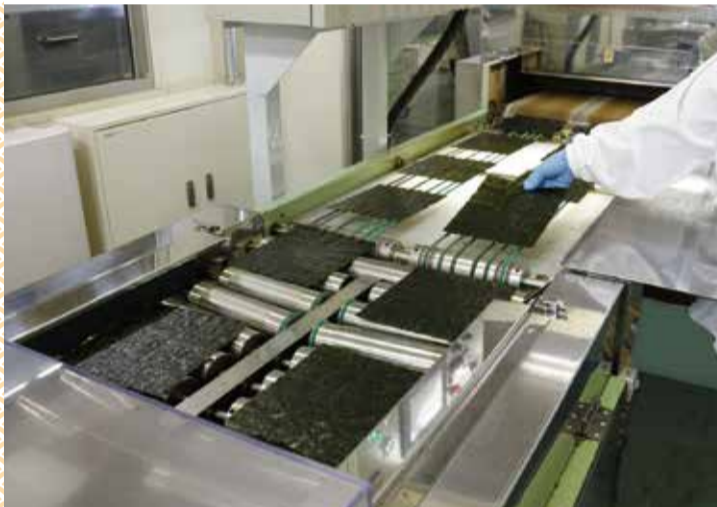


味と品質にこだわり抜いた大森屋の自信作

海苔の一大産地である有明海。海に注ぐ大きな河川が多数あるので、海苔に必要な栄養塩に恵まれ、潮の干満の差が大きく波が穏やかな環境で育まれるため、アミノ酸など旨さを生み出す成分を多く含みます。

原料のこだわり

有明海産の海苔は色艶・香りが良く、口溶けが柔らかいのが特徴です。今回の「焼きたて工場直送便」はこうした有明海産の海苔の中でも、特に色艶・香りがよく美味しいとされる一番摘み（種付けして成長した海苔を一番最初に刈り取ったもの）に限定して使用しております。



焼き方のこだわり

通常よりも長時間じっくりと海苔を焼き上げる（長時間焼成製法）ことにより、海苔本来の香りをより引き立たせると共に、海苔が縮むのを防ぎます。

また焼ムラを無くし、色つやよく焼き上げることが出来ます。

鮮度のこだわり

丁寧にじっくりと焼き上げた海苔を、鮮度を最も保てるアルミ袋に素早く封入します。その後2日以内にお客様の元へお届けします。そうすることで、封を開けた時に香ばしい焼きのりの香りをお楽しみいただけるだけでなく、海苔本来の持つ風味をご賞味いただけます。



★美味しいお召し上がり方・・・

手巻き寿司に、おにぎりに最適。※非常に柔らかい海苔質ですので、巻く際にまれに海苔が割れる場合がございます。何卒よろしくお願い申し上げます。

インターネットから

大森屋 焼きたて

検索

<https://www.ohmoriyashop.com>

☎ 0120-888-383 受付時間【月～金】AM9:00～PM5:00(土日祝休み)

特設サイトはこちらのQRから ▶



株式会社 大森屋

〒554-0012 大阪市此花区西九条1-1-60