

知る人ぞ知る！巷で話題のアノもずくが今年も…
2017年 沖縄県勝連漁業協同組合
沖縄県産「早摘みもずく」収穫開始

【内容】

沖縄県でもずくの生産量 No. 1 を誇る勝連漁業協同組合が、**3月1日を収穫開始日**と定め、もずく収穫開始宣言を行いました。3月の早い時期に収穫するもずくを「早摘みもずく」と呼び、全国に一般的に出回っている熟もずくに比べ、シャキシャキ食感とぬめりの強さが特徴です。

■沖縄の漁師がこっそり食べていた“幻のもずく”

“早摘み”は、一番美味しい時期に収穫したもずく」と地元漁師の舌を唸らせる“絶品のもずく”です。一般に流通している塩蔵などの加工に不向きなため、県外にはほとんど流通していませんでした。また、収穫時期も3月～4月頃と限られており、今までは地元の漁師しか食べることが出来ない希少な生もずくとして重宝されていました。

■需要が拡大する“早摘みもずく”

毎年もずくの収穫開始時期に収穫開始宣言を行い、今年で4度目になります。初めは地元漁師の間でしか知られていなかった「早摘みもずく」も着々と知名度をあげ、県内外で開催された試食会イベントなどを通して食べた人の心を着実に掴んできました。旬の生もずくを冷凍で閉じ込めた商品『早摘みもずく』も全国への流通に一躍買いました。昨年は一昨年に比べ販売数が1.25倍となり、需要量が供給量に迫る勢いでした。まだ味わったことのない方は、新鮮な「早摘みもずく」が品薄になる前に是非どうぞ。

■東京都内大手百貨店にて「早摘みもずく」の試食&量り売りイベント開催

沖縄県外の方に沖縄県産「早摘みもずく」の食感や新しい食べ方などを再発見して頂く場となるように、3月8日（水）から伊勢丹新宿店、伊勢丹相模原店、他数店舗にてイベントを開催致します。イベント中は収穫したての生もずくを産地直送でご用意いたします。もずくの旬の中でもこの時期にしか味わうことのできない「早摘みもずく」をこの機会にぜひご賞味下さい。

お問い合わせ先： 株式会社サウスプロダクト 担当：長本(ながもと)
〒904-2234 沖縄県うるま市州崎 12-75 TEL:098-982-1272
E-mail: k-nagamoto@south-p.co.jp