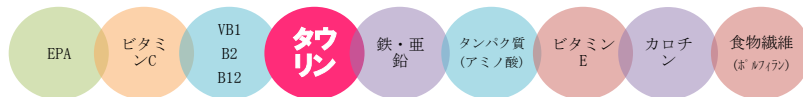


## その他取扱商品「海苔醤油」

(海苔エキスをたっぷり使用した、本物の海苔醤油)  
『海苔むらさき』『海苔しょうゆ金印』のご提案

		
<p><b>銀賞</b></p> <p>海苔むらさき(こいくち) (社)熊本県物産振興協会 平成16年度優良新商品「銀賞」受賞</p>	<p><b>銀賞</b></p> <p>海苔むらさき(うまうち) (社)熊本県物産振興協会 平成16年度優良新商品「銀賞」受賞</p>	<p>海苔しょうゆ 金印</p>
<p>栄養豊かな海苔からできた海苔エキスを配合したこいくち醤油。海苔の旨味成分であるアミノ酸を多く含みます。天然タウリン100mg/本のほか、海苔由来のミネラル成分も多く含まれています。辛口風味の本州味です。 ※海苔エキス含有量10% (板海苔11枚分)。 塩分 12.8%。</p>	<p>栄養豊かな海苔からできた海苔エキスを配合したこいくち醤油。海苔の旨味成分であるアミノ酸を多く含みます。天然タウリン100mg/本のほか、海苔由来のミネラル成分も多く含まれています。ほどよい甘味のきいた九州味です。 ※海苔エキス含有量10% (板海苔11枚分)。 塩分 12.8%。</p>	<p>栄養豊かな海苔からできた海苔エキスを配合したこいくち醤油。海苔の旨味成分であるアミノ酸を多く含みます。天然タウリンのほか、海苔由来のミネラル成分も多く含まれています。発売(昭和60年)以来、一途にこだわった味でお客様に支持されています。 ※海苔エキス含有量30% (板海苔30枚分)。 塩分 8.6%。</p>
<p>豆腐、玉子かけご飯のかけ醤油としてご利用のほか、煮物煮付け等の隠し味としても最適です。</p>	<p>豆腐、玉子かけご飯、お刺身等のかけ醤油として最適です。</p>	<p>お刺身等のかけ醤油として、また、煮物・炒め物の隠し味にも最適です。お肉やコロッケ、お好み焼き等への和風ソースとしてもご利用頂けます。</p>

### ■海苔の豊富な栄養成分



栄養成分の比較	海苔	モズク	マコンブ	ワカメ
E P A (mg/100g)	1200.0	—	46.0	—
ビタミン C (mg/100g)	160.0	0.0	25.0	27.0
ビタミン B12 (mg/100g)※1	77.6	0.0	0.0	0.2
タウリン (mg/100g)※2	480.0	—	—	—
鉄 (mg/100g)	10.7	6.0	3.9	2.6
亜鉛 (μg/100g)	3.7	0.0	0.8	0.9
タンパク質 (mg/100g)	39.4	9.1	8.2	13.6

四訂食品成分表の数値を乾物換算  
海苔に含まれるタウリンは、魚介類と同程度です。  
海苔に含まれるEPAは、脂質(1.9%)の54.2%を占めており、非常に特徴的です。



第一製網株式会社調べ2010年