

■海苔のヒミツと簡単レシピ

海の恵みを
いただきます。



丸山海苔店

海苔を

おいしく、

楽しく

お客様の声
値段が高くて、質のよい、おいしいものを食べたいと思い、食材選びはこだわっています。丸山海苔を試してみたところ、これまで食べた海苔の中でも、甘みや香りが格別で大変気に入りました。海苔そのものの味を楽しみたいので、チーズやお餅に巻いて、味をつけてそのまま食べています。

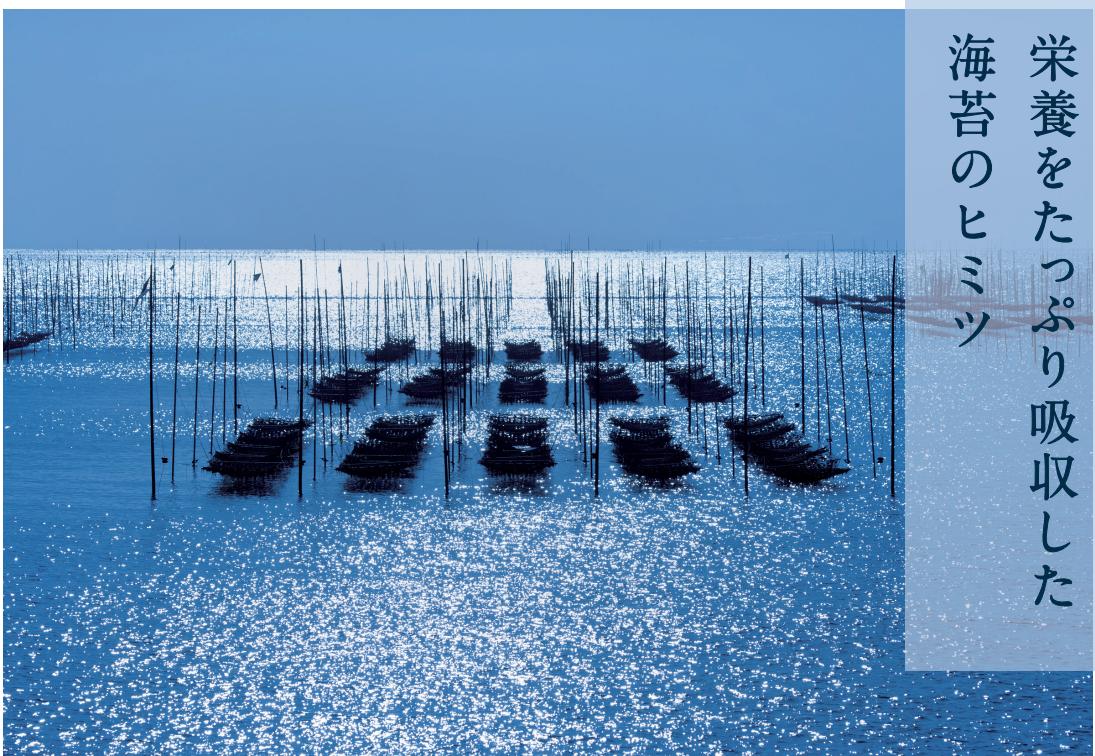
おにぎりやお餅などに使っています。三種類の海苔がちょうど良いサイズで入っていて、それぞれの海苔をおにぎりに巻いて、味を比べたりもできるので気に入っています。自宅用で使うことが多く、贈り物としても重宝しています。

我が家では丸山の海苔を祖父の代から愛用しています。どなたでも喜んでいただける間違いのない品だと思います。大切な方への贈り物にもしています。お贈りした皆さんからは、「これを食べたら他の海苔は食べられない」と驚かれます。



海と森の恵みに育まれ、栄養をたっぷり吸収した

海苔のヒミツ



味わい比べで海苔を楽しむ！

浜のちがい

九州・有明海産

広大な干潟で知られる有明海の海流と筑後川の真水が交わる栄養豊かな『二流浜』で摘み取られた海苔は、とろけるような上品な甘さと、香ばしさが特徴です。

千葉・東京湾産

古くから浅草のりとして親しまれてきた江戸の海苔。しつりとしたコシと甘味があり、風味は格別。軽くあぶると香りが一層引き立ちます。江戸前すし用に愛用されています。

瀬戸・瀬戸内海産

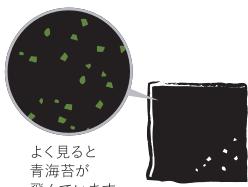
朝焼け、夕映えに趣を変える瀬戸内海。そのまま大自然の摂理から生まれる海苔は光沢があり、太巻、軍艦に最適です。

味	歯切れ	色	香り	
うまみ成分たっぷりの甘さ	◆◆◆◆◆	葉緑の緑色と藍色の美しい焼き色	初々しい香り	浜のちがい
スープと口の中でもろける甘さ	◆◆◆◆◆	しっかりとした草質のためコシがある	適度な磯の香り	千葉・東京湾産
バランスが良く食材を選ばない味	◆◆◆◆◆	しっかりとして破れにくいため太巻、軍艦に最適	適度な磯の香り	瀬戸・瀬戸内海産



製法のちがい

「こんとび」は、青海苔が混ざった香りのある海苔。自然の産物ゆえに希少性が高く、昔の海苔に一番似ているといわれ、多くの職人が愛用する海苔。

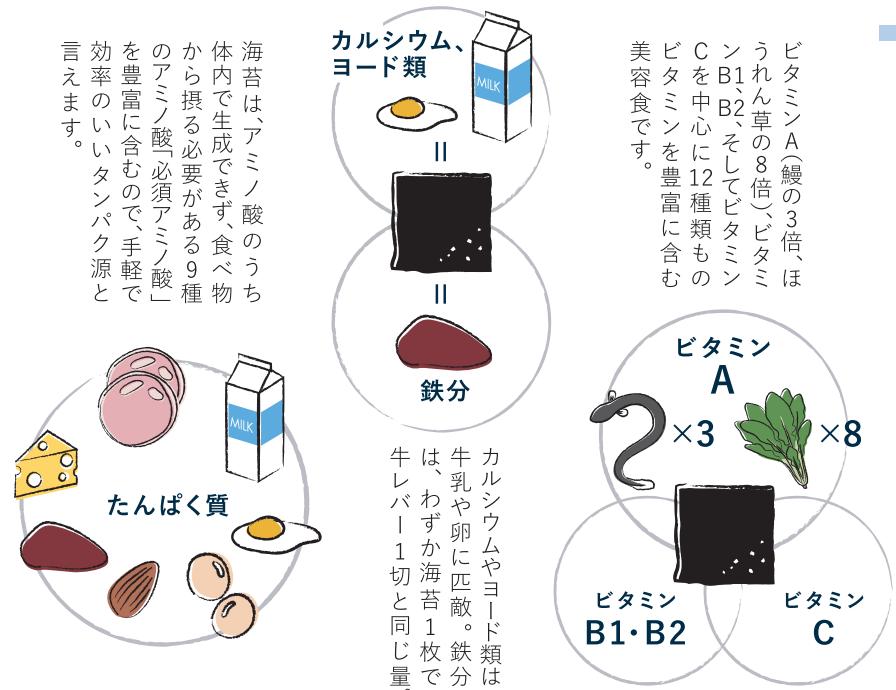


「こんとび」は、青海苔が混ざった香りのある海苔。自然の産物ゆえに希少性が高く、昔の海苔に一番似ているといわれ、多くの職人が愛用する海苔。

自然の恵みで健康的な毎日を

ビタミンA（鰻の3倍、ほうれん草の8倍）、ビタミンB1、B2、そしてビタミンCを中心に12種類ものビタミンを豊富に含む美容食です。

海苔は、アミノ酸のうち体内で生成できず、食べ物から摂る必要がある9種のアミノ酸「必須アミノ酸」を豊富に含むので、手軽で効率のいいタンパク源と言えます。



凄腕職人

海苔を語る

海苔職人 桜井明彦

——丸山海苔店 仕入れ担当
この道30年の目利き職人——

「プロの厳しい要望に応えるために、自分の仕事を仕上げていく、その緊張感がやりがいです。」



「海苔は、牡蠣殻で芽を育て、海水温が14～18℃に下がったところで網に種付けして、20センチほどの長さに育つたところで摘み取ります。丸山海苔店では、一番摘みの中でも、5～10センチの極限られた部分を中心に入れるため、柔らかく、口の中でとろけるような海苔になります」

続いて工場での加工のこだわりについて。「火入れは低温と高温でそれぞれ3時間半と、通常の倍以上の時間をかけて丁寧に行います。海苔に含まれる塩分や厚さ。さらに気温や湿度によって、その都度焼きの温度や時間を見ながら温度を調節しています。特に高級な海苔ほど繊細なため、低温でじっくりと甘みを出すよう焼いていきます」と海苔を手にしながら語る桜井。

「特に、寿司店などプロからの特注は、気合が入ります。3000軒あれば、3000通りの要求があるのと同じで、仕入れの段階から製造にいたるまで、それぞれのプロの好みを頭に思い描いて対応していくのが、丸山の変わらぬ姿勢であると思っています」

こだわりの仕事について伺いました。
まずは素材の吟味について。

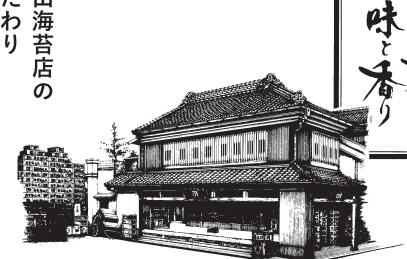


丸山海苔店の こだわり

全国主要漁場の入札権を持つ丸山海苔店の職人が、入念な下見と試食を繰り返し、最上の海苔を仕入れています。仕入れ・製造・企画・販売までを全て自社で行い、品質管理を徹底。ミシュラン星付き寿司店、ホテルなど、約3000軒のプロのご要望にお応えするため、幅広い種類の海苔を仕入れています。

また通常9ヶ月～12ヶ月ほど の賞味期間に対し、6ヶ月の賞味期間を自主的に設け、鮮度への追求も行っています。

味
伝統の
味と香り



寿司職人 澤田 幸治

——銀座の名店「さわ田」店主——

「脇役がしっかりとしているから、ステージが成り立つんだ。寿司も一緒に。」

「うちのしゃりは特別に仕入れた『酢』と『塩』を使い、焼き方にも特徴があるため、「こんとび」の野趣あふれる味わいがよく合うんだ。口の中でとろける海苔の風味は格別。巻いたときにしゃりとネタにも良く合い、素材の持ち味を生かしてくれる」と、当店の「彦兵衛こんとび」への思い入れを語ってくれました。

「彦兵衛こんとび」はチャック袋に入っているため、いつでもパリッとした焼きたての新鮮さを損なわないのも魅力のひとつ。澤田さんは、日に何度もお釜でお米を炊き上げ、「焼き立て」にこだわります。海苔も「鮮度感」のある状態でお出しするため、備長炭でサッと炙って、焼きたての香りをよみがえらせます。

お客様の中には「海苔だけほしい」という方もいらっしゃり、何もつけずにパリパリと召し上がられ「美味しい」と言っていたただくことも。



「魚は美味しいけど、米、そして海苔やわさび、塩など脇役にこだわなければ」そう語るのは「ミシュラン東京」で二ツ星を獲得した「さわ田」の店主、澤田幸治さん。

さらに、自動化に頼らず、「火入れ」「焼き」工程に通常の2倍程の時間をかけ、職人の感覚を大切にした商品作りを行っています。このような品質管理、鮮度管理のこだわりが認められ、農林水産大臣賞を三度受賞しています。



さわ田

7

いつもの朝 を香り豊かに



海苔の香りの サクサクサラダ

磯の香りがたっぷりの海苔と、みずみずしい新鮮野菜は、相性抜群。

材料（4人分）

- 海苔「大はしり」全型3枚
- ブリーツレタス 1株
- 青みつば 1束
- 茄荷 2本
- スプラウト 1パック
- 赤・黄パプリカ 各 $\frac{1}{2}$ 個
- 白胡麻油 大さじ2
- 醬油 小さじ2
- 米酢 小さじ2

作り方

- 1 レタスは手で大きめに千切り、器にこんもりと盛る。
- 2 パプリカ、茄子は細切りにし、千切った青みつばをスプラウトとともに全体に散らす。
- 3 白胡麻油、醤油、酢の順で全体にかけ、よく混ぜる。
- 4 大きめに千切った海苔を混ぜ合わせる。

旨みたっぷり、極厚のりのサクサク食感
のり芽をより細かく裁断する製法により、サクサク食感を実現しました。
「大はしり®」



海苔オムレツ

有明産の「佐賀の初づみ」の甘さとふわふわの卵が口の中とろけます。パルメザンチーズで洋風に。醤油で和風に。

材料（1人分）

- 海苔「佐賀の初づみ」全型1枚
- 卵 2個
- 牛乳 大さじ $\frac{1}{2}$
- 塩 少々
- パルメザンチーズ 小さじ1
- 白胡麻油 大さじ1

作り方

- 1 卵を溶き、牛乳と塩を加え、海苔1枚をもみながら入れて混ぜる。
- 2 フライパンに油を入れ、馴染んだら卵を入れ、ほぐしながらまとめる。
- 3 形を整えて皿に盛り、パルメザンチーズと海苔 $\frac{1}{2}$ 枚をもみながらかける。

**いつものお料理に
キズのりを**

「佐賀の初づみゴールド」



凄腕職人

「築地 定松」 岩崎 直之

「野菜の品質を吟味し、鮮度管理を追求する『築地の仕事』が誇り。」

「築地はプロのこだわりに応えられる市場であつてほしいという要望が強くなっています。品種改良や流通の進化により、安定して使える旬の食材が増える中で、様々な食材を組み合わせ、特色のあるメニューを作りたい」というプロの要望は多岐にわたります。プロも認める品質と鮮度を保ち続けます。

明治43年創業の老舗青果店。野菜の自利き職人集団が、大手ホテルを始めとする食のプロだけでなく一般のお客さまに、新鮮な野菜や果物を提供しています。



ること。それが築地が築地である所以です

と生き生きと話すのは岩崎さん。

「生産者と連携して、高品質の国産野菜を安定供給することも築地の使命」と、これから

の農業への想いも語ってくれました。

「海苔は、野菜との相性も良く、組み合わせることで、風味や食感の楽しみが加わります。茗荷、生姜、胡瓜に海苔をたっぷり加えたり酢の物など、風味の掛け合わせを楽しみたいですね」

「築地定松」 岩崎 直之

「築地はプロのこだわりに応えられる市場であつてほしいという要望が強くなっています。品種改良や流通の進化により、安定して使える旬の食材が増える中で、様々な食材を組み合わせ、特色のあるメニューを作りたい」というプロの要望は多岐にわたります。プロも認める品質と鮮度を保ち続けます。

たっぷりのせて 手軽で満足感の あるお昼ご飯



特製海苔だれ 冷やし葉味うどん

だし汁に海苔を溶かすだけで、
香り豊かなソースに！
海苔の風味がからんだうどんと、
葉味野菜で新鮮な味わいに。

- 材料（4人分）**
- 海苔「極上佐賀のはしり」全型7枚
 - うどん 400g
 - だし汁 300cc
 - 塩 適量
 - 醤油 小さじ2～3
 - クレソン 1束
 - スプラウト 1パック
 - 茄荷 3本
 - 白胡麻 少々

- 作り方**
- 1だし汁に、海苔を少しづつ千切って加え、溶かしていき、醤油で調味する。
 - 2クレソンの葉先を茹でて細かく刻み、だし汁を加えて塩少々で調味する。
 - 3うどんを茹でて冷水にさらし、水気を切つておく。
 - 4皿に1の海苔だれを敷き、うどんを盛り、2のクレソンソースをかける。
 - 5葉味野菜、もみ海苔をたっぷりかける。

ツナと卵の海苔サンド

青のりの混ざった「極上こんとび」の海苔の旨みが、ツナと卵によく合います。新しい味わいのサンドイッチ。

- 材料（1人分）**
- 海苔「極上こんとび」全型1/4枚
 - パン 2枚
 - バター 10g
 - マヨネーズ 小さじ2
 - ソナ缶 20g
 - ゆで卵 1/2個
 - プリーツレタス 少々

- 作り方**
- 1パンにバターを塗り、水をよく切った。ブリーツレタスをのせ、海苔をのせる。
 - 2ツナとゆで卵を乗せ、マヨネーズをトッピングする。



ほろ苦い甘さと、
野趣あふれる香りの通の味

青のりが飛んだ「こんとび」は、多くの職人が愛用しています。

「極上こんとび」

海苔がとろける花巻そば

熱々の汁に、海苔をたっぷり加えた、旨みたっぷりのかけそば。

材料（4人分）

- 海苔「極上佐賀のはしり」全型2枚
- 蕎麦 300～400g
- だし汁 1000cc
- 醤油 150cc程度
- 砂糖 少々
- みりん 120cc程度
- 青みづば 少々

作り方

- 1だし汁に、みりんと砂糖を加えて沸騰させ、醤油も加えて味を整える。
- 2蕎麦を茹で、冷水でぬめりをとり、熱湯であたため、器に盛る。
- 3蕎麦つゆを加え、食べる直前に千切った海苔を加え、青みづばを飾る。



とろけるような甘さと、
初々しい磯の香り

一番摘みで少量しか採取されない、農林水産大臣賞受賞の旬のり。

「極上佐賀のはしり」

定番の料理も 海苔の風味で 上質晩ご飯



海苔しやぶしやぶ

ほろ苦い「こんとび」海苔と
香り高い「青糸原藻」、
大きめに削ったかつおぶしの風味が、
豚肉の甘さを引き立てます。
上質な素材をたっぷり味わう
海苔しやぶしやぶ。



おかず海苔で簡単アペタイザー

軽い味わいの新感覚おかず海苔で、
ワインにも日本酒にも合う手軽な一皿

材料（4人分）

- 海苔「オリーブと塩」
- ミニトマト 6個
- ベビーモッツァレラ
- チーズ 8個
- ルッコラ 少々
- アボカド 1個
- まぐろの刺身 8切れ
- 醤油 少々
- マヨネーズ 大さじ1
- 白ワイン 小さじ1
- 白胡麻 少々

作り方

- 1 醤油と酒で漬けたまぐろの刺身を、小さめにカットする。
- 2 アボカドはスライスし、ミニトマトは半分に切る。
- 3 a ベビーモッツァレラミニトマト、ルッコラ
- b まぐろの漬け、アボカド、白ワインとマヨネーズの混ぜ合わせ

それぞれに海苔を添える。

シャンパンや
ビールにも合う、
おつまみのり！

イタリア産のエクストラバージンオイルとフランス産の手摘み塩で味付けした、
体にやさしい味わい。

「おつまみ味付け
オリーブと塩」



抹茶のごはん

香り高い「極上こんとび」で、ほろ苦い抹茶ご飯をくるりと巻いた大人のメシ。アクセントの細切り昆布を添えて。

材料（2人分）

- 海苔「極上こんとび」全型1枚
- ご飯 1膳分
- 抹茶「富士の春」小さじ1.5
- お湯 50ccほど
- 塩 少々
- 細切り昆布 少々

作り方

- 1 炊きたてのご飯に、お湯で溶いた抹茶を加え、むらのないように切り混ぜ、塩少々で調味する。
- 2 海苔を4等分し、抹茶ご飯をのせて巻き、細切り昆布をあしらう。

材料（4人分）

- 「築地のかけごはん」1/2袋
- しゃぶしゃぶ用薄切り豚肉 200g
- クレソン 1束
- ポン酢 150cc
- だし汁 300cc
- 日本酒 200cc

作り方

- 1だし汁と日本酒を鍋で沸かし、豚肉を一枚ずつ入れ、火を通して。
- 2 器に豚肉とクレソンを盛り、「築地のかけごはん」をたっぷりとかけ、ポン酢を添える。

かけるだけで手軽で
贅沢な味わいに！

香り高いこんとび、極上青のり、国産鰯を使用した自然の味わい。

「築地のかけごはん」



ワンランク上の

海苔パーティー

気軽に一皿を
海苔で手軽にドレスアップ



手巻き寿司

焼きたての香り引き立つ海苔を
たっぷり用意して、
みんなで楽しく手巻きパーティー。
白身魚や貝には、
香りのいい「佐賀のはしり」、
まぐろには「こんとび」、
卵には「すしのり」と、
海苔と具を組み合わせれば、
美味しさがさらに広がります。



海苔でバーベキューグリル

肉に野菜に色々巻いて、わいわい楽しむパーティーに

材料（4人分）

- 海苔「腕前おかずのり」
- カルビ等、焼き肉用の肉 300～400g
- 焼き肉のたれ 適量
- ズッキーニ 2本
- パプリカ 各1個
- 茄子・玉葱等好みの野菜
- 青しそ 20枚程度
- プリーツレタス 1個

作り方

- 1 肉をつけ、野菜をカットしておく。
- 2 レタスやその上に海苔をのせ、焼いた好みの野菜や肉をのせ、巻いた状態で食べる。

「腕前おかずのり®」



海苔の風味と
ピリ辛の味付けが
ベストマッチ！

有明産の草芽の柔らかい
一番摘み海苔を、味付け

海苔で味わう。

味・香り・色・歯切れの 違いを楽しむ！

色々な具をちょっとづつ楽しむには、
四切りサイズが便利。



「味三詩®」

- お寿司屋さんの味
巻いたときに磯の
香りがひときわ違う
口の海苔
- 青のりが混ざった
とろけるような甘さ、
初々しい香り
- 職人芸の通の味
青のりが混ざった
香り高い通の味

- 海苔「極上こんとび」
ハムやチーズ、洋野菜とも相性抜群の海苔。
海苔の旨みで、素材の味をまとめてランクアップ。
- 海苔「腕前おかずのり」
半切12枚
サンドウイッチ用
食パン 12枚
スライスチーズ 8枚
ロースハム 8枚
アボカド 1個
スマートサーモン 8枚
赤・黄・パプリカ 各1/2個
キユウリ 1本

作り方

- 1 卷き簣に、半切サイズの海苔を広げパンをのせる。
- 2 a スライスチーズとアボカドのスライス
b 青しそ、「ロースハム、赤・黄・パプリカのスライス
c スライスチーズ、スマートサーモン、
キユウリのステイック
- 3 それぞれをパンにのせ、手前からしっかりと巻き、ラップで包んでおく。



丸山海苔店 つくば工場店



丸山海苔店 築地本店



寿月堂 パリ店



寿月堂 銀座 歌舞伎座店

築地場内店
築地第二店
東久留米店
寿月堂 築地本店

越谷店
川越店
川崎店
新百合ヶ丘店

創業安政元年160年のプロの味
東京 築地 **丸山海苔店**

本社 〒104-0044 東京都中央区明石町1番23号

ご注文・お問い合わせ先

マルヤマハ ヨイナ 9:00~17:00
0120-088-417 日曜・祝日は休業
FAX 0120-088-419 24時間受付
 www.maruyamanori.com