

須磨海苔®には
旨味・栄養がたっぷり！！
まさに天然のサプリメント

KOBE
Sea Food
from Suma・Tarumi

Kobe-city Fisheries co-operative association

須磨



海苔



須磨海苔は神戸市漁業協同組合で商標登録されています

美容に！健康に！元気に！

健康のために毎日おいしい須磨海苔®をどうぞ味わってください。

海と山、自然に恵まれた神戸。山からの栄養が豊富な須磨・垂水の海域で水温が下がる11月中頃から始まり、水温が上昇する4月までの期間、海苔養殖漁業を行います。1枚1枚焼上げ、香りが一段と良くなるように加工。

兵庫県認証食品（味付海苔・焼海苔）

兵庫県認証食品とは、
県産の農・畜・水産物および加工食品で、

- 1:生産方法や品質などに個性や特徴がある
- 2:食品衛生法などの法令基準を順守している
- 3:生産者が生産履歴を開示する仕組みを整備している



須磨海苔®は栄養豊富

●たんぱく質が非常に多く含まれています。

他の海藻では、たんぱく質は10~15%ぐらいですが、須磨海苔®は断然多く、成分の半分以上(50.6%)も含まれ、しかも消化吸收のいい良質のたんぱく質です。

●ビタミンAがたっぷりあり、B群が多く、Cもかなり多く、全体にバランスよく豊富に含まれています。

ビタミン類は毎日必要な量を補ってやらなければならないですが、須磨海苔®には一般的な海苔と比べ、ビタミン類が1.3~1.7倍も多く含まれておりビタミンの補給源となります。

神戸の海

KOBE Gift Package

SeaFood

from Suma・Tarumi



磯のかほり しおさい

- 2051 全形味付海苔 1帖(10枚)袋入
- 2061 全形焼 海苔 1帖(10枚)袋入
- 2071 全形寿司海苔 1帖(10枚)袋入



潮のかほり せいらん

- 2121 味付8切り20束袋入り(全形12,5枚)
- 2541 神戸いかなごぐぎ煮 80gパック
- 2720 神戸ちりめん佃煮(山椒入り) 80gパック
- 2911 たこめしの素



海のかほり あさなぎ

- 2121 味付8切り20束袋入り(全形12,5枚)
- 2141 焼 8切り20束袋入り(全形12,5枚)



磯のかほり ゆうなぎ

- 2125 味付8切り20束容器入り(全形12,5枚)
- 2145 焼 8切り20束容器入り(全形12,5枚)

※事業者様、ホテル等、法人の方からのお見積、お問い合わせに関しましては随時承っております。

神戸市漁業協同組合

kobe-city fisheries co-operative association

兵庫県神戸市垂水区平磯3丁目1番10号 TEL: 078-706-0456(代表) FAX: 078-708-1617

URL: <http://www.kobeshi-gyokyo.or.jp> E-Mail: miura@kobeshi-gyokyo.or.jp

神戸市漁業協同組合 直売所直通 078-708-1616 (担当:遠藤、三浦) 電話受付時間/午前9時~午後4時

神戸市の西の端に位置し、明石海峡大橋を望む舞子地区(垂水区)から須磨地区(須磨区)および駒ヶ林地区(長田区)までの大阪湾に面した地区で、昭和34年市内にあった7つの漁協が合併して、できた漁業協同組合です。

昭和36年から海苔養殖漁業に着手し、漁船漁業と海苔養殖漁業の2本立てで周年操業を行っております。兵庫県は日本有数の海苔の産地であり、「須磨海苔®」ブランドで流通しているほか「兵庫のり」としても知られています。

また、神戸市は「イカナゴぐぎ煮」の名産地ですが、イカナゴは船曳網漁業で漁獲されます。

船曳網漁業では、他にイワシシラス(チリメン)も漁獲されます。

このほか、神戸市漁協では、底曳網・刺網・1本釣り・簗漁業・たこつぼ漁等の漁船漁業が周年営まれています。

魚種としては、明石鯛、スズキ、シタ、タチウオ、チヌ、アナゴ等が水揚げされます。

神戸市漁業協同組合楽天市場店

<http://www.rakuten.co.jp/kobeshigyokyo/>

