

あおさグルメ開発事業（地域資源 全国展開）

志摩地方は万葉の時代から朝廷に食材を献上する国“御食つ国”（みけつくに）として知られていました。英虞湾（あごわん）では御木本幸吉翁が世界で初めて真円真珠の人工養殖に成功してから100年が経過しています。

この度、そのような豊穡な志摩の海で生産される「あおさ」（和名：ヒトエグサ）を地域資源として取上げ、特産品開発を行いました。あおさは低カロリーで高栄養な食材ですが、肥満・メタボ・糖尿病に効果があると言われています。この特性を活かし、消費者の皆様に健康と美容をお届けしたいと願っております。



養殖風景

（商品ラインナップ）

あおさジュース



着色料・防腐剤は一切加えていない本当の手作りジュースにあおさ抽出成分（ラムナン硫酸）を配合しました。飲みやすく体にやさしい飲料です。

しそ・ブルーベリー・梅の3種類。

ストレートでそのままお飲みいただけます。

内 容 量：200m

参考価格：160円

あおさ醤油



天然醸造にこだわりをもった醤油に、志摩産あおさをブレンドしました。磯の香りがほのかに広がり、食欲をそそる一品です。

丸大豆・たまりの2種類。

内 容 量：150m

参考価格：390円

即席あおさみそ汁



乾燥あおさ即席みそ汁パックです。あおさは小さいながら歯ごたえがあり、お椀に入れると鮮やかな緑色が広がり、磯の香りが何とも言えません。乾燥あおさと乾燥みそ汁の2パック1セットです。

お湯を注ぐだけで簡単に調理できます。

内 容 量：10g

参考価格：80円

あおさハンドクリーム



あおさエキス配合クリーム。配合成分 あおさ抽出成分（ラムナン硫酸）スクワラン（保湿） グレープフルーツ油 真珠パウダー カロテン（柔軟作用・代謝促進）。乾燥に負けない肌を作り、加齢から肌を守る効果があると言われています。

内 容 量：90g

参考価格：1,500円

（お問合せ先）

志摩市商工会 〒517-0501 三重県志摩市阿児町鵜方 5012

TEL 0599-44-0700 FAX 0599-43-5146

メール info@shimasho.jp