



ホシノリ〔乾海苔〕

特 徴： 乾海苔の漁期は12月～翌年4月までです。乾海苔は皆様の食卓やお子様の学校給食、また旅館の朝食にと様々な場面で登場しています。黒い板状の乾海苔から様々な加工を経て、味付け海苔・焼き海苔・味付もみのり・焼き刻みのりなど色々な商品へと変化します。乾海苔を焼いたら緑色になるというのは不思議ですね。

調理方法： 巻き寿司・おにぎり・ラーメン など