

地元で春を告げる海藻として知られてきた、紀南地方に自生する
珍しい海藻
近年、京阪神地方へも出荷が広がり、注目が高まっている

ヒロメ

○特 徴：

ワカメと同属の海藻であり、最大1メートルほどに生長する。やわらかくてとろみがあり、シャキシャキとした独特の食感、歯ごたえが特長。

和歌山南漁協では、紫外線殺菌海水を使用し、1枚1枚手洗いをした安全安心なヒロメを「紀州ひろめ」として販売。



○食べ方：

鍋物、サラダ、味噌汁、酢の物、炊き合わせなど様々な料理に向く。特にポン酢で頂く「しゃぶしゃぶ」は、お湯にくぐらせると一瞬で鮮やかなグリーンに変わることから大人気。



○水揚げ時期：2月頃～4月頃

○産 地：紀南地方沿岸域

○水揚げ量：26 t（H24年度、和歌山南漁協）

○問い合わせ先：和歌山南漁業協同組合田辺本所（0739-22-8520）

○出荷期間および販売単位：

生海藻 2月頃～4月頃

冷凍 周年 120g×5個入りセット、業務用 500g

○備 考：販促用パンフレット、ポスターあり