

’14「早摘みもずく」出荷開始  
「早摘みもずく」だけでしか味わえないシャキシャキ食感をお届け。  
**もずくヌーボー解禁!!**

【内容】

全国で流通しているもずくの約80%は沖縄産のもずくでそのほとんどが成熟もずくを原料として使用しています。今回、沖縄県でもずくの生産量 No.1 の勝連漁業協同組合では3月17日(月)を公式初出荷日と定め、もずくの旬入宣言を行ないました。

「早摘みもずく」は、シャキシャキの食感とぬめりの強さが特徴で収穫初期の限られた期間でしか採れない希少性の高いもずくです。

■ 沖縄で採れるもずくの全収穫量の約1~2%しかない貴重な「早摘みもずく」

沖縄産のもずくは4~6月に収穫最盛期を迎えますが、中でも収穫期の初め3月~4月頃に採れる「早摘みもずく」は、一定の限られた時期にしか採れず、収穫量は沖縄で採れるもずく全収穫量の約1~2%しかない貴重なもずくです。そのため県外にはほとんど流通しておらず、地元の漁師でも生で食べられるのは、旬のこの時期しかない幻のもずくです。

■ 沖縄の漁師がこっそり食べていた幻のもずくの理由

「早摘み」は、一番美味しい時期に収穫したもずくと地元漁師の舌を唸らせる“旬のもずく”ですが、一般に流通している塩蔵などの加工に不向きなため、県外にはほとんど流通していませんでした。そのため、今までは、地元の漁師しか食べることが出来ない希少な生もずくとして知られています。

■ 伊勢丹新宿店にて「早摘みもずく」の試食&量り売りキャンペーン開催

初出荷日に出荷された「早摘みもずく」は、沖縄県外の方に沖縄県産もずくの食感や新しい食べ方などを再発見して頂く起爆剤として、3月21日(金・祝)から3月25日(火)迄の計5日間、東京の「伊勢丹新宿店本館地下1階=フレッシュマート」にて限定販売いたします。

もずくの旬の中でもこの時期にしか味わうことのできない「早摘みもずく」をこの機会にぜひご賞味下さい。