プレスリリース
報道関係各社

2015 年 3 月吉日
株式会社サウスプロダクト
勝 連 漁 業 協 同 組 合

# ’15 沖縄県「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。

# 2015“新もの”もずく解禁!!

【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。今年、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 13 日（金）を収穫開始日と定め、もずくの旬入り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かった“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。

## ■東京都内大手百貨店にて「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 19 日（木）から伊勢丹新宿店、日本橋三越本店、他数店舗にてキャンペーンを開催いたします。

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。

お問い合わせ先　　株式会社サウスプロダクト　担当：下地（しもじ）
〒904-2234　沖縄県うるま市州崎 12-75　TEL：098-982-1272
E-mail：　s-shimoji@south-p.co.jp