

あなたはもう食べた！？今じわじわと人気上昇中

## 早摘みもずく続々進出！

2015年夏 試食会実施決定

### 【概要】

2014年の夏から銀座三越で取り扱いが開始し、人気を集めている「早摘みもずく」が、新たに取り扱い店舗を増やして首都圏へ続々と進出しています。この夏は、健康で快適なライフスタイルを身近にサポートしている「ナチュラルローソン」やその他数店舗でも夏の注目アイテムとして採用されました。

現在、全国で流通しているもずくの約90%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。「早摘みもずく」は、一般的な太もずくが成熟する前の若いもずくのこと、シャキシャキの食感とぬめりの強さが特徴です。もずくの収穫が開始される春先の限られた期間でしか採れない希少性の高いもずくを、この機会に、ぜひご家庭でもご賞味ください。

### ■銀座三越で注目された理由

銀座三越で「早摘みもずく」が注目された最大の理由は、早摘みもずくの「希少性」です。全国で流通しているもずくの約90%が沖縄産のもずくで、そのほとんどが成熟もずく(太もずく)です。しかし、「早摘みもずく」は、全収穫量の約1~2%しかない貴重なもずくで、沖縄県外ではほとんど流通していません。

### ■“リピート買い”しちゃう「早摘みもずく」の美味しさの秘密

「早摘みもずく」の特徴は、シャキシャキとした“食感”と独特のぬめりによる“喉越しの良さ”です。

沖縄県外で“もずく”といえば、酢もずくを思い浮かべる人がほとんどだと思いますが、一度、早摘みもずくを食べれば、その特徴から、全く別物だということを感じることができます。また、塩漬けや味付けをしていないので、自分好みの食べ方ができる点もリピート買いのポイントです。

### ■銀座三越にて「早摘みもずく」の試食会を実施！

夏メニューにぴったりの「早摘みもずく」の販売&試食会が7月29日(水)から銀座三越にて開始されます。

今回は、「夏にオススメのもずく料理」をテーマに暑い時期にさっぱりと食べられる活用方法をご提案いたします。まだ、早摘みもずくを味わったことがない方は、ぜひこの機会に早摘みもずくをご賞味ください。

### ▼試食会実施詳細

開催時期:平成27年7月29日(水)~8月4日(火)の7日間 11:00~20:00

開催場所:銀座三越 地下3階 味匠庵(みしょうあん)イベントスペース

本内容に関するお問い合わせは、こちらまでご連絡ください。

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