

商品名	
山陰特選海の幸 乾燥めかぶ	
内容量	賞味期限
25g	乾燥、袋詰めから210日
保存方法	アレルギー品目
高温多湿を避け暗所にて保存	えび・かに
コンセプト	
<ul style="list-style-type: none"> ●本製品は鳥取県の大山町中山及び琴浦町赤碕の海岸(域)で当法人が指定する素潜り漁師さんが1本1本手摘みした天然の海藻類を収穫より4時間以内に塩素を含む水道水ではなく山陰の秀峰「大山」から流れ出た伏流水(地下水)を使用して洗い、食品添加物を一切加える事無く丁寧に乾燥させた製品です。 ●本品は鳥取県西伯郡大山町中山にて漁師前田によって手摘みされためかぶを使用しています。 ●また、本品は食べ方、作り方を日本語と英語の二か国語で表記した説明書を付属しております。 ●本製品はわかめの根元の部分の“めかぶ”という部位を使用しています。 	