

2013年には生産量日本一に復活した、「さんりくわかめっ！」の売上金は、被災地復興事業のために使用されます。



三陸のきれいな海でとれた、肉厚のわかめ。地元の漁師さん、加工者さんと手をつなぎ、カリタス釜石から、皆さんへ。



よりそい つなぐ
いのち

岩手産釜石発
さんりくわかめっ!



認定特定非営利活動法人

カリタス 釜石

認定特定非営利活動法人 カリタス釜石

〒026-0022 岩手県釜石市大只越町2-4-4

TEL 0193-27-9030 / FAX 0193-27-8070

WEB <https://www.caritaskamaishi.com/>

[f https://www.facebook.com/CaritasKamaishi/](https://www.facebook.com/CaritasKamaishi/)

カリタス釜石では、釜石の事業者と協働して、湯通し塩蔵のさんりくわかめっ! を販売しています。



さんりくわかめっ!
菜の花・たまごの
ナンブラー炒め

寒い冬がわかめの収穫の時。

刈り取ったわかめは海水で茹で上げてからすぐに海水で冷やし、塩蔵します。

加工場でほぼ手作業で、わかめを葉と茎、メカブに分ける「芯取り」を行い、計量してパックされます。

さんりくわかめっ!を 購入いただいた方に、感想を伺いました。

- 釜石のわかめを生まれて初めて食べて、こんなにおいしいのではないと思った。
- やわらかく、みずみずしく、しあわせになる感じ。
- カリタス釜石の「さんりくわかめっ!」は肉厚、ぷりぷり、よけいなしよっぱさがない。



伊藤商店会長

湯通し 塩蔵わかめ



311g : ¥800 113g : ¥300
30袋以上送料無料 80袋以上送料無料
送料一律 ¥500 (2個までは360円)

送料無料の混合タイプ

311gを10袋 + 113gを50袋 : ¥23000
311gを20袋 + 113gを30袋 : ¥25000

ご注文方法

ファックス・メールでのご注文を承ります

FAX 050-3730-1507
wakame@caritaskamaishi.com

お電話での受付も承ります。TEL 0193-27-9030
配達日時指定の場合は、必ず10日前までにご注文ください。

必要事項

ご住所、お名前、電話・FAX番号、メールアドレス
ご注文商品の数量・内容

領収書の要・不要、配達日時指定の有無
請求書送付先の住所、別送のあて先を希望の場合はその住所

お支払いについて

商品に同封いたします、振替用紙を利用くださるか、下記へお振込みください。

ゆうちょ銀行
記号番号 02210-8-135666
口座名義 トクヒ)カリタスカマイシ

お料理レシピ さんりくわかめっ!と 鶏だんごのかぶらみぞれ煮



材料 (1人前)

- さんりくわかめっ 戻して刻んだもの 1つまみ 30g
- かぶら(かぶ) 1コ
- 鶏ひき肉 50g
- 刻みみつば 軸を適量
- 白髪ねぎ 適量
- 一味、七味唐辛子 好みで
- 合わせ調味料
だし 90cc みりん 30cc
薄口しょうゆ 30cc

作り方

- 1:かぶらをすりおろして、軽く絞る。
- 2:鶏ひき肉をよく練り、だんご(一口大)にする。
好みでつなぎとして卵を入れる。
- 3:合わせ調味料の、だし汁、みりん、薄口しょうゆをあわせてわかす。
- 4:2の鶏だんごをだし汁に入れ、完全に火を通す。
- 5:火が通ったら、すり下ろした「かぶら」を入れる。
- 6:ひと煮立ちしたら、「さんりくわかめっ」を入れ、刻みみつばを飾る。火を通しすぎないこと。
- 7:白髪ねぎをちらし、できあがり。
お好みで唐辛子をふって、どうぞ。

監修: 料理屋 大三
鎌倉市雪ノ下 1-9-30
0467-22-9648
月曜定休 要予約

