

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/>

 <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  
ナンプラー炒め

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、感想をうかがいました。

・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、よけいなしょっぱさがない。



伊藤商店会長



311g : ¥800

30袋以上送料無料

湯通し  
塩蔵わかめ



113g : ¥300

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

インターネット・FAXでのご注文を承ります

[wakame.caritaskamaishi.com](http://wakame.caritaskamaishi.com)

FAX 050-3730-1507

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

インターネットではクレジットカードでお支払いが可能です。FAX・電話でお申し込みの方は商品に同封の振替用紙、または下記振込先をご利用ください。

ゆうちょ銀行

記号番号 02210-8-135666

口座名義 トクビ)カリタスカマイシ

お料理レシピ

さんりくわかめっ！

トマトの豆腐サラダ

材料 (2人前)

さんりくわかめっ 50g

戻す前の2束程度

トマト 中サイズ 2個

豆腐(木綿、絹) 1丁

ドレッシング

ごま油 小さじ1

醤油かナンプラー 小さじ2

レモン汁 小さじ2



わかめ料理の定番、サラダのどっておきなレシピ。

わかめサラダというと、わかめ、レタス、キュウリやトマトにドレッシングをかけて、とシンプルにされても美味しいですが、ここでボリュームたっぷりに「豆腐」を加えます。どんな季節でもおいしい、いつでも新鮮に使える「塩蔵のさんりくわかめっ！」ならではの料理です。

作り方

- ①さんりくわかめっ！を袋に記載の「もどし方」とおりにもどします。
- ②さんりくわかめっ！を食べやすい大きさに切りま
- ③豆腐はペーパータオルなどに包んで、しばらく置いて水気を切り、ざっくりと手でくずします。
- ④トマトは食べやすい大きさに乱切りにします。
- ⑤ボウルにドレッシングの材料①②③④を合わせ、サラダにドレッシングを加えて混ぜ合わせます。



監修 ボランティア Yさん