

食品 珍しい「生もずく」

大関 各料理へ応用、三杯酢別添

モズクといえは三杯酢は話す。

築地の第一水産で試す。また築地元の市場でモズクに出会ったのをきっかけに、自社商品の

酢など味付きになって

いるものが一般的だが、食したところ、風味、

大関食品（山梨県甲府

食感、歯ごたえなど社

市）はこのほど、調味

料の間で大好評だった

料を別添にした生モズ

味付けモズクを日本で

クを発売、「業界でも

初めて商品化しました

ほとんど例がないので

たい」（齋藤耕平本部

は、もともとも味がつ

（西川社長）という。

ていないので、天ぷら

商品が並ぶなか、熱く

や、これからの季節は

あまり一般的でなかっ

汁物など、素材として

たモズクが家庭の食卓

各種料理への応用が可

に浸透したといえる。

能です」と西川社長

「30数年前に先代がた

えてきた別々に（笑）

「そして私の代で、あ



西川社長と生もずく商品

良いものを、私も現地に
出向き目で
確認してい
ます。原料
の数量が限
られるので
大量販売す
る大手では
扱えないと
思います」
（同）とい
う。

原料のモズクは沖縄
具知念漁協産。長年の
信頼関係があるからこ
そ、「収穫量のうち10
分の1程度とわずかに
しか獲れないものを嚴
選し仕入れていきます。
8ランクほどの品質グ
レードのうちいちばん
すく食べられる。
（つづく、本橋）