

# 徳用味付太もずく・糸もずく

もずくって、どれを食べても同じ印象ありませんか？  
ところが、アイチヨイスの味付けもずくなら、  
個性の違いがわかります。

**太もずくは、コリコリして食感が豊か。**

**糸もずくは、つるんとしてのど越し涼やか。**

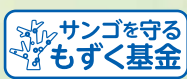
気分に合わせて、  
使い分けてみるのもおすすめです。



つるんとやわらか  
繊細な口あたり



井ゲタ竹内(鳥取)  
**徳用味付糸もずく**  
55g×6 麦豆 不分別 冷



もずく(沖縄産)、米酢、米発酵調味液、しょうゆ、砂糖、魚介エキス、みりん。(賞)21日間。

# のど越しイイね糸もずく 食感イイね太もずく



**太**

## ダシの効いた まろやか三杯酢

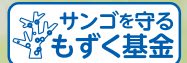
化学調味料、保存料など、  
余計な食品添加物は使わず、  
シンプルに調味した三杯酢。  
ツンとこないから  
子どもにも人気です。



コリコリの食感を  
楽しんで



井ゲタ竹内(鳥取)  
**徳用味付太もずく**  
65g×6 麦豆 不分別 冷



もずく(沖縄産)、米酢、米発酵調味液、しょうゆ、砂糖、魚介エキス、ぶどう糖果糖液糖、みりん。(賞)21日間。



## もずくが育つ海を守ろう！

沖縄の海では海水温上昇や開発によりサンゴが減少しています。サンゴは、もずくなど海の生き物の大切な住みかとなっているため、サンゴを救うことは海の生態系を守ることにつながります。アイチヨイスでは「井ゲタ竹内」のもずく商品利用に応じて基金に寄付をし、沖縄恩納村漁協が取り組む「サンゴ礁再生事業」を応援しています。

