

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、
食感が豊か。

糸もずくは、
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

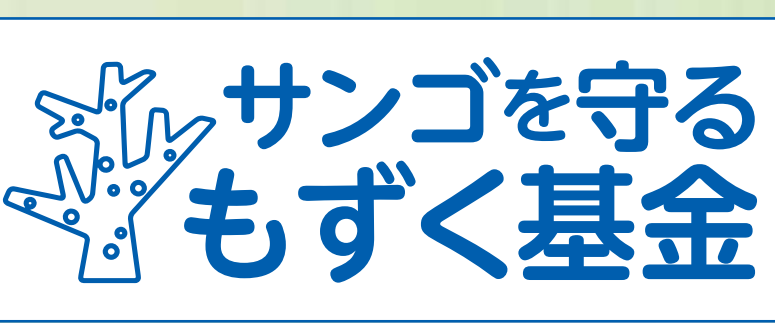


井ゲタ竹内(鳥取)

徳用味付糸もずく

55g×6

麦豆 不分別 冷



もずく(沖縄県産)、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

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

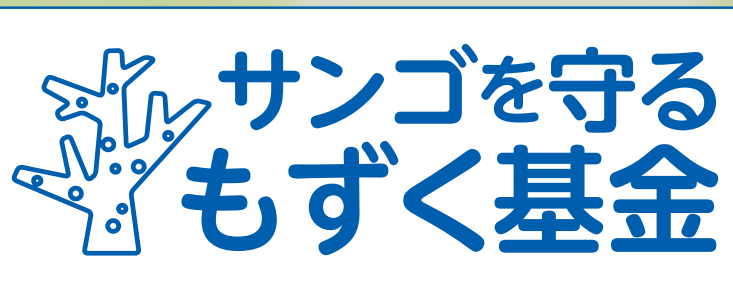


井ゲタ竹内(鳥取)

徳用味付太もずく

65g×6

麦豆 不分別 冷

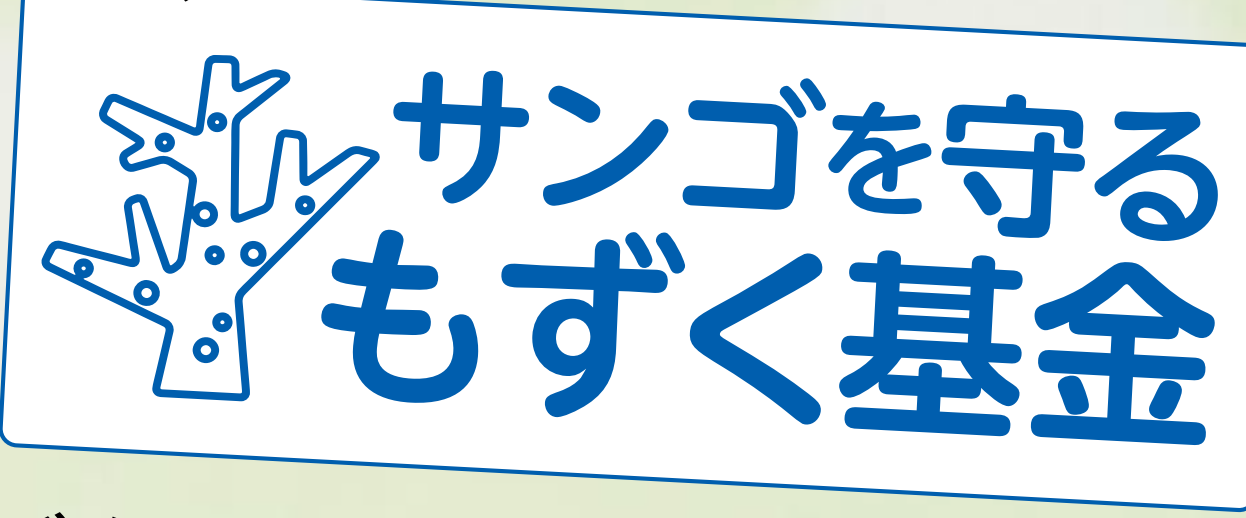


もずく(沖縄産)、米酢、米発酵調味液、しょうゆ、砂糖、魚介エキス、ぶどう糖果糖液糖、みりん。(賞)21日間。



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繋がります。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。



このマークが目印です