

海の恵みを
いただきます。

■ 海苔のヒミツと簡単レシピ



丸山海苔店

海苔を おいしく、 楽しく



お客さまの声

値段が高くても、質のよい、おいしいものを食べたいと思います。食材選びにはこだわっています。丸山海苔を試してみたところ、これまで食べた海苔の中でも、甘みや香りが格別で大変気に入りました。海苔そのものの味を楽しみたいので、チーズやお餅に巻いて、味をつけずにそのまま食べています。

おにぎりやお餅などに使っています。三種類の海苔がちょうど良いサイズで入っていて、それぞれの海苔をおにぎりに巻いて、味を比べたりもできるので気に入っています。自宅用で使うことが多い、贈り物としても重宝しています。

我が家では丸山の海苔を祖父の代から愛用しています。どなたでも喜んでいただける間違ったのではない品だと思ひ、大切な方への贈り物にも使っています。お贈りした皆さんからは、「これを食べたら他の海苔は食べられない」と驚かれます。

海と森の恵みに育まれ、 栄養をたっぷり吸収した 海苔のヒミツ



味わい比べで海苔を楽しむ！

浜のちがい

味	歯切れ	色	香り
<p>うまみ成分たっぷり甘さ</p> <p>◆◆◆</p>	<p>最も軟らかく歯切れが良い</p> <p>◆◆◆</p>	<p>葉緑の緑色と藍色の美しい焼き色</p> <p>◆◆◆</p>	<p>初々しい香り</p> <p>◆◆◆</p>
<p>スウィットと口の中でとろける甘さ</p> <p>◆◆◆</p>	<p>しっとりとした草質のためコシがある</p> <p>◆◆◆</p>	<p>適度な黒さ</p> <p>◆◆◆</p>	<p>野趣あふれる磯の香り</p> <p>◆◆◆</p>
<p>バランスが良く食材を選ばない味</p> <p>◆◆◆</p>	<p>しっかりとして破れにくいため大巻、軍艦に最適</p> <p>◆◆◆</p>	<p>真っ黒な光沢のある色巻いた後、艶が出る</p> <p>◆◆◆</p>	<p>適度な磯の香り</p> <p>◆◆◆</p>

◆海苔マークが多いほど、各特徴が際立ちます。

九州・有明海産

広大な干潟で知られる有明海の海流と筑後川の真水が交わる栄養豊かな『流浜』で摘み取られた海苔は、とろけと香ばしさが特徴です。

千葉・東京湾産

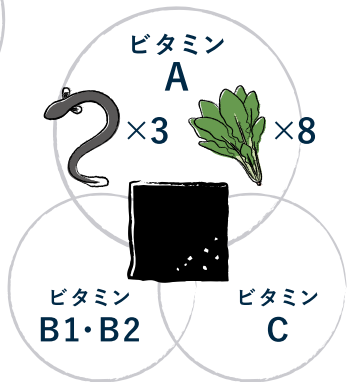
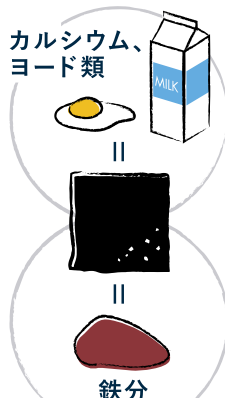
古くから、浅草のりとして親しまれてきた江戸の海苔。しっとりとしたコシと甘味があり、風味は格別。軽くあぶると香りが一層引き立ちます。江戸前すし用に愛用されています。

瀬戸・瀬戸内海産

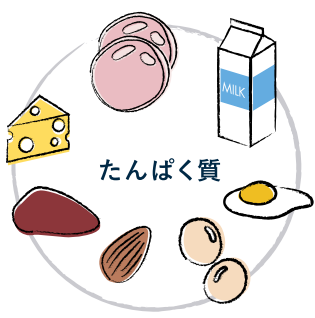
朝焼け、夕映えに趣を変え、瀬戸内海。その大自然の摂理から生まれる海苔は光沢があり、太巻、軍艦に最適です。

自然の恵みで健康的な毎日を

ビタミンA(鰻の3倍、ほうれん草の8倍)、ビタミンB1、B2、そしてビタミンCを中心に12種類のビタミンを豊富に含む美容食です。



海苔は、アミノ酸のうち体内で生成できず、食べ物から摂る必要がある9種の『アミノ酸』必須『アミノ酸』を豊富に含むので、手軽で効率のいいタンパク源と言えます。



カルシウムやヨード類は牛乳や卵に匹敵。鉄分は、わずか海苔1枚で牛レバー1切と同じ量。



海苔の主要産地

千葉

東京湾の海苔。ほろ苦さをまとった甘さと磯の香り

佐賀

豊饒な有明海で醸成された、とろける甘さと初々しい香り

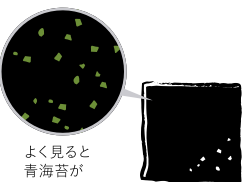
瀬戸
瀬戸内海が育んだ黒みと艶と香ばしさ

製法のちがい

「一番摘み」の中でも、芽が伸びる前の柔らかい状態の海苔を早摘みし、海苔芽を細かく裁断することで、サクサクとした歯切れの良さを生み出します。丸山は、このような海苔にこだわり、仕入れをしています。

等級のちがい

「こんとび」は、青海苔が混ざった香りのある海苔。自然の産物ゆえに希少性が高く、昔の海苔に一番似ているといわれ、多くの職人が愛用する海苔。



よく見ると青海苔が飛んでいます

凄腕職人 海苔を語る

海苔職人 桜井明彦

— 丸山海苔店 仕入れ担当
— この道30年の目利き職人 —

「プロの厳しい要望に応えるために、自分の仕事を仕上げていく、その緊張感がやりがいです。」



海苔は自然の産物。毎年品質を安定させることは大変難しい問題です。しかし、プロをはじめとするお客さまの求める品質に、確実に仕上げていくことが重要です。そこでその

こだわりの仕事について伺いました。まずは素材の吟味について。

「海苔は、牡蠣殻で芽を育て、海水温が14〜18℃に下がったところで網に種付けして、20センチほどの長さに育ったところで摘み取ります。丸山海苔店では、一番摘みの中でも、5〜10センチの極限られた部分を中心に仕入れるため、柔らかく、口の中でとろけるような海苔になります。」



続いて工場での加工のこだわりについて。「火入れは低温と高温でそれぞれ3時間半と、通常の倍以上の時間をかけて丁寧に行います。海苔に含まれる塩分や厚さ。さらに気温や湿度によって、その都度焼きの温度や時間を調節しています。特に高級な海苔ほど繊細なため、低温でじっくりと甘みを出すよう焼いていきます」と海苔を手にながら語る桜井。

「特に、寿司店などプロからの特注は、気合が入ります。30000軒あれば、30000通りの要求があるのと同じで、仕入れの段階から製造にいたるまで、それぞれのプロの好みを頭に思い描いて対応していくのが、丸山の変わらぬ姿勢であると思っています。」

寿司職人 澤田幸治

— 銀座の名店「さわ田」店主 —

「脇役がしっかりしているから、ステージが成り立つんだ。寿司も一緒。」



「魚は美味しくて当然だけど、米、そして海苔やわさび、塩など脇役にこだわらなければ」そう語るのは「ミシュラン東京」で二ツ星を獲得した「さわ田」の店主、澤田幸治さん。



「うちのしゃりは特別に仕入れた『酢』と『塩』を使い、炊き方にも特徴があるため、「こんとび」の野趣あふれる味わいがよく合うんだ。口の中でとろける海苔の風味は格別。巻いたときにしゃりとネタにも良く合い、素材の持ち味を生かしてくれる」と、当店の「彦兵衛こんとび」への思い入れを語ってくれました。



「彦兵衛こんとび」はチャック袋に入っているため、いつでもパリッとした焼きたての新鮮さを損なわないのも魅力のひとつ。澤田さんは、日に何度もお釜でお米を炊き上げ、「炊き立て」にこだわります。海苔も「鮮度感」のある状態でお出しするため、備長炭でサツと炙って、焼きたての香りをよみがえらせます。お客さまの中には「海苔だけほしい」という方もいらっしやり、何もつけずにパリパリと召し上がられ「美味しい」と言っていたことも。



丸山海苔店の こだわり

全国主要漁場の入札権を持つ丸山海苔店の職人が、入念な下見と試食を繰り返して、最上の海苔を仕入れています。仕入れ・製造・企画・販売までを全て自社で行い、品質管理を徹底。ミシュラン星付き寿司店、ホテルなど、約30000軒のプロの要望にお応えするため、幅広い種類の海苔を仕入れています。

また通常9ヶ月〜12ヶ月ほどの賞味期間に対して、6ヶ月の賞味期間を自主的に設け、鮮度への追求も行っていきます。



さらに、自動化に頼らず、「火入れ」「焼き」工程に通常の2倍程の時間をかけ、職人の感覚を大切にされた商品作りを行っています。このような品質管理、鮮度管理のこだわりが認められ、農林水産大臣賞を三度受賞しています。

海苔の風味で いつもの朝 を香り豊かに



海苔の香りの サクサクサラダ

厚手で歯ざわりがあり、
磯の香りがたっぷりの海苔と、
みずみずしい新鮮野菜は、
相性抜群。

材料（4人分）

- 海苔「大はしり」
全型3枚
- ブリーツレタス 1株
- 青みつば 1束
- 茗荷 2本
- スプラウト 1パック
- 赤・黄パプリカ 各½個
- 白胡麻油 大さじ2
- 醤油 小さじ2
- 米酢 小さじ2

作り方

- 1 レタスは手で大きめに千切り、器にこんもりと盛る。
- 2 パプリカ、茗荷は細切りにし、千切った青みつばを、スプラウトとともに全体に散らす。
- 3 白胡麻油、醤油、酢の順で全体にかけ、よく混ぜる。
- 4 大きめに千切った海苔を混ぜ合わせる。

旨みたっぷり、極厚のりのサクサク食感のり芽をより細かく裁断する製法により、サクサク食感を実現しました。
「大はしり」®



海苔オムレツ

有明産の「佐賀の初づみ」の甘さと
ふわふわの卵が口の中でとろけます。
パルメザンチーズで洋風に。醤油で和風に。

材料（1人分）

- 海苔「佐賀の初づみ」
全型1.5枚
- 卵 2個
- 牛乳 大さじ½
- 塩 少々
- パルメザンチーズ
小さじ1
- 白胡麻油 大さじ1

作り方

- 1 卵を溶き、牛乳と塩を加え、海苔1枚をもみながら入れて混ぜる。
- 2 フライパンに油を入れ、馴染んだら卵を入れ、ほぐしながらまとめる。
- 3 形を整えて皿に盛り、パルメザンチーズと海苔½枚をもみながらかける。

キズのりを いつものお料理に

多少小穴はありますが、
味・香り・色のバランス
がよく価値ある逸品です。
「佐賀の初づみゴールド」



凄腕職人

「築地 定松」 岩崎 直之

「野菜の品質を吟味し、
鮮度管理を追求する
『築地の仕事』が誇り。」

「築地はプロのこだわりが込められる市場
であってほしいという要望が強くなって
います。品種改良や流通の進化により、安定
して使える旬の食材が増える中で、様々な
食材を組み合わせ、特色のあるメニューを
作りたいというプロの要望は多岐にわた
ります。プロも認める品質と鮮度を保ち続け

ること。それが築地が築地である所以です」
と生き生きと話すのは岩崎さん。

「生産者と連携して、高品質の国産野菜を安
定供給することも築地の使命」と、これら
の農業への想いも語ってくれました。

「海苔は、野菜との相性も良く、組み合わせ
ることで、風味や食感の楽しみが加わりま
す。茗荷、生姜、胡瓜に海苔をたっぷり加え
た酢の物など、風味の掛け合わせを楽し
みたいですね」

「築地 定松」

明治43年創業の老舗青果店。野菜の目利き職人集団が、
大手ホテルを始めとする食のプロだけでなく、一般のお客
さまに、新鮮な野菜や果物を提供しています。



たっぷりお昼ご飯



たっぷりお昼ご飯

手軽で満足感の

あるお昼ご飯

特製海苔だれ 冷やし薬味うどん

だし汁に海苔を溶かすだけで、
香り豊かなソースに！
海苔の風味がからんだうどんと、
薬味野菜で新鮮な味わいに。

材料（4人分）

- 海苔「極上佐賀のはしり」
全型7枚
- うどん 400g
- だし汁 300cc
- 醤油 小さじ2〜3
- 塩 適量
- クレソン 1束
- スプラウト 1パック
- 茗荷 3本
- 白胡麻 少々

作り方

- 1 だし汁に、海苔を少しづつ千切って加え、溶かしていき、醤油で調味する。
- 2 クレソンの葉先を茹でて細かく刻み、だし汁を加えて塩少々で調味する。
- 3 うどんを茹でて冷水にさらし、水気を切っておく。
- 4 皿に1の海苔だれを敷き、うどんを盛り、2のクレソンソースをかける。
- 5 薬味野菜、もみ海苔をたっぷりかける。



ツナと卵の海苔サンド

青のりの混ざった「極上こんとび」の
海苔の旨みが、ツナと卵によく合います。
新しい味わいのサンドイッチ。

材料（1人分）

- 海苔「極上こんとび」
全型1/4枚
- パン 2枚
- バター 10g
- マヨネーズ 小さじ2
- ツナ缶 20g
- ゆで卵 1/2個
- プリートツレタス 少々

作り方

- 1 パンにバターを塗り、水をよく切ったプリーツレタスをのせ、海苔をのせる。
- 2 ツナとゆで卵を乗せ、マヨネーズをトッピングする。

「極上こんとび」

ほろ苦い甘さと、
野趣あふれる香りの
通の味
青のりが飛んだ「こんとび」は、多くの職人が愛用しています。



海苔がとろける花巻そば

熱々の汁に、海苔をたっぷり加えた、
旨みたっぷりのかけそば。

材料（4人分）

- 海苔「極上佐賀のはしり」全型2枚
- 蕎麦 300〜400g
- だし汁 1000cc
- 醤油 150cc程度
- みりん 120cc程度
- 砂糖 少々
- 青みつぶ 少々

作り方

- 1 だし汁に、みりんと砂糖を加えて沸騰させ、醤油も加えて味を整える。
- 2 蕎麦を茹でて、冷水でぬめりをとり、熱湯であたため、器に盛る。
- 3 蕎麦つゆを加え、食べる直前に千切った海苔を加え、青みつぶを飾る。

とろけるような
甘さと、
初々しい磯の香り

一番摘みで少量しか採取されない、農林水産大臣賞受賞の旬のり。

「極上佐賀のはしり」



定番の料理も 海苔の風味で 上質晩ご飯



海苔しゃぶしゃぶ

ほろ苦い「こんとび」海苔と香り高い「青糸原藻」、大きめに削ったかつおぶしの風味が、豚肉の甘さを引き立てます。上質な素材をたっぷり味わう海苔しゃぶしゃぶ。

材料（4人分）

- 「築地のかけごはん」
1/2袋
- しゃぶしゃぶ用
薄切り豚肉 200g
- クレソン 1束
- ポン酢 150cc
- だし汁 300cc
- 日本酒 200cc

作り方

- 1 だし汁と日本酒を鍋で沸かし、豚肉を一枚ずつ入れ、火を通す。
- 2 器に豚肉とクレソンを盛り、「築地のかけごはん」をたっぷりかけ、ポン酢を添える。

かけるだけで手軽で贅沢な味わいに！
香り高いこんとび、極上青のり、国産鰹を使用した自然の味わい。
「築地のかけごはん」



おかず海苔で簡単アペタイザー

軽い味わいの新感覚おかず海苔で、ワインにも日本酒にも合う手軽な一皿

材料（4人分）

- 海苔「オリブと塩」
- ミニトマト 6個
- ベビーモッツアレラチーズ 8個
- ルッコラ 少々
- アボカド 1個
- まぐろの刺身 8切れ
- 醤油 少々 ● 酒 少々
- マヨネーズ 大さじ1
- 白ワイン 小さじ1
- 白胡椒 少々

作り方

- 1 醤油と酒で漬けたまぐろの刺身を、小さめにカットする。
- 2 アボカドはスライスし、ミニトマトは半分切る。
- 3 a ベビーモッツアレラ、ミニトマト、ルッコラ、b まぐろの漬け、アボカド、白ワインとマヨネーズの混ぜ合わせそれぞれに海苔を添える。

シャンパンやビールにも合う、おつまみのり！
イタリア産のエクストラバージンオイルとフランス産の手摘み塩で味付けした、体にやさしい味わい。
「おつまみ味付けオリブと塩」



抹茶のメゴはん

香り高い「極上こんとび」で、ほろ苦い抹茶ご飯をくるりと巻いた大人のメゴはん。アクセントの細切り昆布を添えて。

材料（2人分）

- 海苔「極上こんとび」
全型1枚
- ご飯 1膳分
- 抹茶「富士の春」
小さじ1.5
- お湯 50ccほど
- 塩 少々
- 細切り昆布 少々

作り方

- 1 炊きたてのご飯に、お湯で溶いた抹茶を加え、むらのないように切り混ぜ、塩少々で調味する。
- 2 海苔を4等分し、抹茶ご飯をのせて巻き、細切り昆布をあしらう。

ワンランク上の

海苔パーティー

気軽な一皿を
海苔で手軽にドレスアップ



手巻き寿司

焼きたての香り引き立つ海苔を
たっぷり用意して、
みんなで楽しく手巻きパーティー。
白身魚や貝には、
香りのいい「佐賀のはしり」、
まぐろには「こんとび」、
卵には「すしのり」と、
海苔と具を組み合わせれば
美味しさがさらに広がります。

味・香り・色・歯切れの 違いを楽しむ!

色々な具をちょっとづつ楽しむには、
四切りサイズが便利。



「味三詩」®



お寿司屋さん
の味
巻いたときに磯の
香りがひととき
違う
プロの海苔



初摘み旬のり
とろけるような甘さ、
初々しい香り



職人芸の通の味
青のりが混ざった
香り高い通の味

海苔でパーベキューグリル

肉に野菜に色々巻いて、わいわい楽しむパーティーに

材料 (4人分)

- 海苔「腕前おかずのり」
- カルビ等、焼き肉用の肉 3000〜4000g
- 焼き肉のたれ 適量
- ズッキーニ 2本
- パプリカ 各1個
- 茄子・玉葱等好みの野菜
- 青しそ 20枚程度
- プリーツレタス 1個

作り方

- 1 肉をたれにつけ、野菜をカットしておく。
- 2 レタスやしその上に海苔をのせ、焼いた好みの野菜や肉をのせ、巻いた状態で食べる。

海苔の風味と ピリ辛の味付けが ベストマッチ!

有明産の草芽の柔らかい
一番摘み海苔を、味付け
海苔で味わう。

「腕前おかずのり」®



海苔巻きロールサンドウィッチ

ハムやチーズ、洋野菜とも相性抜群の海苔。

海苔の旨みで、素材の味をまとめてランクアップ。

材料 (2人分)

- 海苔「極上こんとび」 半切12枚
- サンドウィッチ用食パン 12枚
- スライスチーズ 8枚
- ロースハム 8枚
- スモークサーモン 8枚
- アボカド 1個
- 青しそ 12枚
- 赤・黄パプリカ 各1/2個
- キュウリ 1本

作り方

- 1 巻き簾に、半切サイズの海苔を広げパンをのせる。
- 2 a スライスチーズとアボカドのスライス
b 青しそ、ロースハム、赤黄パプリカのスライス
c スライスチーズ、スモークサーモン、
キュウリのスティック
それぞれをパンにのせ、手前からしっかり巻き、
ラップで包んでおく。
- 3 30分程落ち着かせ、好みの大きさにカットする。





丸山海苔店 つくば工場店



丸山海苔店 築地本店



寿月堂 パリ店



寿月堂 銀座 歌舞伎座店

-
- | | |
|----------|--------|
| 築地場内店 | 越谷店 |
| 築地第二店 | 川越店 |
| 東久留米店 | 川崎店 |
| 寿月堂 築地本店 | 新百合ヶ丘店 |

創業安政元年160年のプロの味
東京 築地  丸山海苔店

本社 〒104-0044 東京都中央区明石町1番23号

ご注文・お問い合わせ先

マルヤマハ ヨイナ
 0120-088-417 9:00~17:00
日曜・祝日は休業

 0120-088-419 24時間受付

 www.maruyamanori.com