

節分 豆まき 恵方巻丸かぶり 節分 ～「海苔の日」ウイーク

節分から「海苔の日」をはさんで1週間が“海苔の日ウイーク”。

最近、節分には豆まきとともに恵方をむいて‘太巻き(恵方巻き)のまるかぶり’がすっかり定着しました。海苔の日は1966年に全国海苔貝類漁業協同組合連合会によって発案、毎年2月6日に制定されました。「おいしい海苔をもっとたくさん食べて貰いたい」という願いが込められています。

海苔は海からの贈り物。昔から珍重されてきた海苔は、栄養価が高く、ミネラルを豊富に含み、しかも低カロリーという健康感たっぷりの食品、大いに食べましょう。

そして、今年の恵方は「南南東やや右」。皆さん、大きな期待を込め、恵方をむいて「がぶっ」とまるかぶり！明るい未来を呼び込みましょう。

株式会社山本海苔店

海苔専門店の老舗、山本海苔店は、「海苔の山本」と称され、長い間愛されています。そのこだわりは、初代イメージキャラクターに女優の「山本陽子」を起用し、そのまま現在へと繋がっています。それは記録としてギネスに登録されるほど。また、海苔の人気商品として皆さまに愛されている「味付海苔」、実は山本海苔店の発案によるものです。だから、山本海苔の味附海苔は「附」の字を使っているのです。

そんな名店の缶入り高級海苔が、山本極上銘々焼海苔と山本極上銘々味附海苔『梅の花』です。名品『梅の花』は、梅の花が咲く時期にとれる日本の名産海苔の最上級品を原料としてつくられた逸品。こだわりによる究極の味わいを堪能できます。



『梅の花』

山本極上銘々焼海苔

山本極上銘々味附海苔詰め合わせ

株式会社山形屋海苔店



『紫薫』

極上銘々焼海苔・味付海苔詰合せ

創業明和元年、江戸時代後期からの歴史を誇る老舗、山形屋海苔店は、なんと250年以上にわたり、代々受けついできた伝統と知識を今に活かし、常に新しい商品づくりに取り組んでいます。

山形屋海苔店は、古くから伝わる伝統の技をそのまま残すのではなく、たえず創意工夫を積み重ね、変わりゆく時代に合わせた海苔製品を開発。海苔本来の良さを多くの方にしっかりと伝えていけるよう日々精進しています。

海苔専門店ならではのこだわりと思い“海とあなたの、まんなか”に。そんなこだわりの逸品が極上海苔『紫薫』です。色・艶・香り、上質な海苔ならではの深い味わい。本物の「海の恵み」を存分に味わってください。

株式会社山本山

上からよんでも…、下からよんでも…なつかしいフレーズですね。海苔とお茶の山本山は、なんと江戸時代前期の元禄3年（1690年）創業。忠臣蔵・赤穂浪士の吉良低討ち入りの時には既に存在してた、驚きですね。

初代山本嘉兵衛が日本橋に店を構えた時は色々なものを手がけ、六代目山本嘉兵衛が「玉露」を発明し、茶舗として大成功。海苔を扱うようになったのは戦後（第2次大戦）のことですが、今では東京の海苔三大老舗として日本橋に本店を構えています。

山本山の高級海苔といえば『あさくさ』。江戸前海苔の代名詞ともいえる「あさくさ海苔」を名称に持つ最高級海苔。有明産高級海苔の上質な口どけと香り、色艶、伝統が育んだ奥深い味わいぜひご堪能ください。



『あさくさ』

最高級焼海苔・味付海苔詰合せ