

## 木村海苔の穴あき原料等について

日頃より弊社製品をご購入いただき大変ありがとうございます。

たまに、お客様から海苔の穴空きに関してお問い合わせをいただきます。

お話をよく聞いてみると当社が海苔の使用量を減らした結果、海苔に穴が開いたり薄かったりするものとお考えの方がいらっしゃるようですが、そうではありません。

海苔は海苔専門の生産者の皆さんが養殖したものを各漁連を通して加工業者であるわたくし達が入札で購入したものです。

海苔には入札の目安となる等級付けがありますが、これは見た目の色艶や厚み、穴あきの有無で等級分けされてはいますが決して海苔の美味しさを直接あらわすものではありません。色が黒くて厚みのしっかりした海苔のすべてが食べておいしいわけではありません。

当社では穴が開いた薄手の海苔を好んで入手しています。昔は厚手の等級がもてはやされたのですが最近では巻物など作業のしやすさや食べたときの食感の良さから薄手の海苔の需要が高いため生産者も薄手の海苔を出品する傾向にあります。

生産者が乾海苔に加工する際に海苔の繊維が縮んで穴が開くものがありますが、穴の空きやすい海苔ほどくちどけが良く美味しい海苔になります。以前は穴の開いてない見た目の良い海苔より下に見られみられて安く取引されておりましたが、近年ではその美味しさが定着してきたので取引価格はかえって高くなってきています。

繰り返しますが弊社では「食べておいしい海苔」を優先に考え、穴が開いた薄手の海苔を好んで取り扱います

近年、国内の海苔生産量が激減した影響で海苔製品の価格は高騰をつづけています、見た目もよく美味しい海苔は一層高価になっていきますが木村海苔は今後も食べて美味しい価値ある海苔の供給に努めます。

使用目的によって、巻物等の見た目を重視する商品をお捜しの場合は遠慮なくお問合せ下さい。

