



明石新のりのり

恵方巻まつり

今年の恵方は「北北西」です



主催：明石新のり・恵方巻まつり実行委員会  
 明石市漁業組合連合会、兵庫県漁業協同組合連合会、  
 明石商工会議所、明石飲食業組合、明石地域振興開発(株)、  
 魚の棚商店街振興組合(東・西)、明石館商生活衛生協同組合、  
 (一社)明石観光協会、JAあかし、JA兵庫南、  
 明石旅館ホテル組合、明石市漁協女性部連合会、  
 明石商業高等学校、チャレンジ明石(神戸学院大学生)  
 (順不同)  
 お問い合わせ：☎080-9740-8378

- ◆ 其の五  
 その他  
 親子で楽しめる楽しいゲームブースも設置。  
 「明石のり」の景品をご用意しています。
- ◆ 其の四  
 明石のりラーメンの試食  
 地元産「明石のり」をたっぷり練り込んだ「明石のり  
 ラーメン」を会場にて海苔をお買い上げの皆様に無  
 料で提供いたします。
- ◆ 其の参  
 「爆弾おにぎり」の無料体験  
 JAあかし特別栽培米「花美人」と林崎漁協の一番  
 摘み海苔がコラボした「爆弾おにぎり」の無料体験。  
 ※対象小学生以下
- ◆ 其の式  
 明石商業高校生が「明石のり」で恵方パン  
 地元高校生と地元のパン製造業者が連携、「明石の  
 り」を使用した創作「恵方パン」の販売  
 (午後十二時三十分～午後二時三十分)
- ◆ 其の志  
 五大ブランド海苔のPR販売  
 一番摘み明石のりのPRと販売及びその他明石のりの販売

平成二十九年  
 一月二十九日(日)  
 午前十一時～午後三時  
 会場◆魚の棚商店街中央 青空楽市

# ◆ 明石のりと購入できる所 ◆

是非、この機会に最高の一番摘み「明石のり」をご賞味ください。



漁協においても販売をしております

## 明石浦漁業協同組合



明石海峡に面した恵まれた環境と50年に渡り蓄積された海苔づくりの技術に自信があります。入札の評価も極めて高く県内で常に最高値を争っています。口溶けが柔らかく、口に入れると香りと旨味が一気に広がります。是非、「漁協」直送の「明石のり」をご賞味ください。

【お問い合わせ】明石浦漁業協同組合  
明石市岬町33-1 ☎078-912-1771  
定休日：日曜日※4月～11月は水曜日も休み

## 東二見漁業協同組合



海苔の品種選びからこだわった「薫黒」はひと味違います。「薫黒」は漁師が丁寧に育てた海苔の中でもおいしく栄養があるとされる一番新芽の部分のみを加工しており、黒々とした色つやから、「薫黒」と名付けました。歯切れの良さ、口に広がる芳醇な香り、ほんのりとした甘味が特徴で、格別な味わいです。 ※販売は売り切れ次第終了

【お問い合わせ】東二見漁業協同組合  
明石市二見町東二見2017-7 (旧みなと記念ホール)  
☎078-942-2020 定休日：日・祝日

## 江井ヶ島漁業協同組合



明石のり発祥の地のひとつに数えられる老舗の生産地、江井ヶ島。江井ヶ島で生まれた「嶋美人(しまびじん)」は速い潮流と豊潤な海で育つため、色が黒く味が良いのが特徴です。是非ご賞味ください。

【お問い合わせ】江井ヶ島漁業協同組合  
明石市大久保町江井島418-6 ☎078-946-1313  
定休日：土・日・祝日

## 株式会社 鍵庄



「一番摘み 明石のり」全国にお届け致します。



鍵庄本社 直売店 貴崎店  
明石市貴崎3丁目21-28  
TEL 078-945-5353  
直売店 大久保店・加古川店  
<http://www.kagisho.co.jp>



## 明石観光案内所



明石観光案内所ではご家庭用のお徳パックから、贈答用の商品まで各種の明石のりを取り揃えております。漁協(明石浦・東二見等)のりも販売しておりますので、ぜひお立ち寄りください。

【お問い合わせ】明石観光案内所  
明石市大明町1丁目1-23(明石駅コンコース西側)  
☎078-911-2660 定休日：なし

## 兵庫県漁業協同組合連合会



兵庫県産の上質な海苔だけを厳選して取り揃えています。通常の焼きのり・味のりはもちろん様々な兵庫のり商品をご用意しています。贈り物やご家庭用、様々なシーンでご利用いただける商品づくりをしています。通販も承っておりますので、遠方の方も是非ご利用ください。

【お問い合わせ】JF兵庫漁連 SEAT-CLUB  
明石市中崎1-2-3 ☎078-917-4137  
定休日：土・日・祝日  
HP：<http://www.seat-sakana.net/>

## 「明石のり」の「一番摘み」

明石では、最初に刈り取られる海苔を、「新のり」、「一番摘み」、「新芽」と呼び珍重しています。新のりは口どけが柔らかく口に入れると香りと旨味が一気に広がります。

## 究極の明石のり! 明石5大ブランド海苔 登場!!

明石市内にある5つの漁業協同組合が、それぞれに最高品質の一番摘み「明石のり」を選びすぐりました。

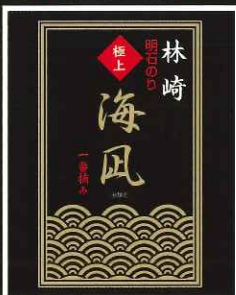
数量限定  
イベント限定品

◆ 明石浦漁協 ◆



厳選された「明石のり」の超一級品

◆ 林崎漁協 ◆



味よし、香りよし、歯切れよし、「明石のり」の神髄。

◆ 江井ヶ島漁協 ◆



丁寧に仕上げ。柔らかく優しい高貴な味わい。

◆ 東二見漁協 ◆



注目度No1。言わずと知れた新生明石ブランド「薫黒」。

◆ 西二見漁協 ◆



他にない重厚な味わい。やみつきになるのりの香り。

小分けにした五大ブランド海苔セットもイベント限定でご用意させていただきます。



# うなる旨さ! 明石のり。

僕たちの作った  
美味しい明石のりを  
食べてみてください!!



**明石海峡には旨味が詰まっている。**

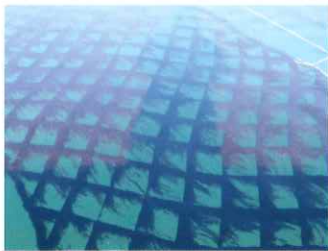
ご存じですか？

明石のりの生産枚数は全国有数。

14枚に1枚は明石のりだったのです。

明石海峡の速い潮の流れが栄養と酸素を与え、しっかりと旨味のある海苔を育てています。

## 海苔の生産の流れ



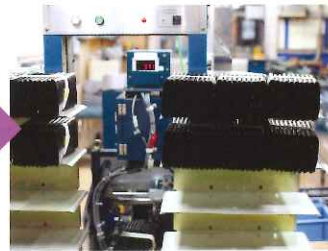
### 明石海峡の恵みを受けて育った“明石のり”

明石市では海苔の養殖が盛んで兵庫県内の約4割を生産しています。「明石のり」は海苔網を海上に張り込む「浮き流し式」という方法で養殖されます。



### 冬の「明石のり」の刈り取り

海苔の網の下を通る“もぐり船”で海苔を刈り取ります。海苔の収穫は船が網の下を通るのが明石流。通称“もぐり船”が活躍します。



### 加工される「明石のり」

加工場へ運びこまれた海苔は現在では「海苔乾燥機」と呼ばれる機械で、刈り取られた状態から“板ノリ”に完成するまでの全ての工程が全自動で行われています。



### 熟練した目利きによって行われる海苔の入札

出来上がった乾のりは一枚一枚選別を行い等級別に箱に入れて出荷します。明石の乾のりは全て一ヶ所に集められ、シーズン中、約10日間隔の入札を得て値が決まります。



## 明石のりの歴史

### 魚住で明石のりが誕生!

のり養殖は、江戸時代に始まったといわれ、約300年あまりの年月をかけて技術開発が重ねられて、今の加工法が生まれたのです。

一方、明石では、昭和29年に明石川尻及び魚住漁港内で竹などを固定して建て、それにのり網を張り込む方法により試験的に行われたのが始まりです。その後、技術開発が行われ、昭和43年から海面に網を浮かせる浮き流し養殖法が導入され、本格的につくる漁業としてのり養殖漁業への転換がすすみました。現在では佐賀の有明のりと全国の1、2位を競う生産地となりました。

## 環境への取り組み

### きれいな海から豊かな海へ

明石市漁業組合連合会は、漁業活動を通して様々な水産物を人々に届け続けることができる水産資源の宝庫としての海づくりを目指しています。

### 里と海の協働活動

明石海峡周辺の海は、60~70年代(高度経済成長期)の生活排水、産業排水による公害問題が、発生し厳しい水質規正等による環境保全対策がはじまりました。その結果、近年、下水道の普及等により水質は改善し、海の水は綺麗になりました。ところが埋め立て等による砂場の減少と相まって漁獲量が減少し、リンや窒素等の栄養塩不足による海苔の色落ちが常態化しています。そこで、平成20年から、海の栄養塩を増やすために、農業者と漁業者が連携し、ため池の水や泥を海に送ったり、池や水路の掃除を協働して行っています。



- ・色落ちしていない乾ノリ製品(左)
- ・色落ちした乾ノリ製品(右)



農業者と連携したため池のかいぼり



## 01 漁師寿司 海蓮丸

### 明石海峡巻

1本 1,080円(税込)

明石の海で育ったプリプリのタコ、香ばしく焼いた穴子、ゴマと共に炒った鯛。三大明石名物を巻きました。

【TEL】078-918-0141

明石市本町1丁目13-5 船屋ビル1F

【明石駅周辺】

☎ 11:30~14:30(L.O.14:00) / 17:00~22:00(L.O.2:30)

🗓 年中無休(盆・正月除く)



## 02 和ごころ 万彩

### 特製太巻き

1本 842円(税込)

煮込み玉子、椎茸、自家製玉子などを明石産の海苔で巻いております。

【TEL】078-920-8535

明石市本町1丁目3-14

【明石駅周辺】

☎ 11:30~14:00(L.O.13:30) / 17:30~22:00(L.O.21:30)

🗓 不定休



## 06 明石みつぼし

### 焼き穴子の明石のり手巻き

1人前 648円(税込)

明石特産の焼き穴子を明石のりで手巻き風にお召し上がり下さい。酒の肴にぴったりです。店長オススメ。

【TEL】078-911-3381

明石市本町1丁目2-4(魚の棚商店街内)

【明石駅周辺】

☎ 11:30~15:00 / 17:00~21:00

🗓 毎週日曜日



## 07 鮪屋の食堂

### 鮪屋の鉄火巻き 2月3日限定

1人前 550円(税込)

魚の棚で唯一鮪のみの専門店として鮪を販売しております。鮪屋の太巻き鉄火巻きをこの機会にど〜んと奉仕。

【TEL】078-918-0011

明石市本町1丁目1-22(魚の棚商店街内)

【明石駅周辺】

☎ 12:00~21:00(L.O.20:30)

🗓 毎週水・木曜日



## 12 あかし亭 魚の棚店

### 伝助穴子の恵方巻 2月3日限定 100本

1本 1,000円(税込)

明石自慢の伝助穴子をたっぷり使用した贅沢な恵方巻をご用意しました。

【TEL】078-995-8336

明石市本町1丁目5-18(魚の棚商店街内)

【明石駅周辺】

☎ 11:30~22:00(L.O.21:00)

🗓 毎週火曜日



## 14 助六御膳

### 巻きずし 2月3日限定

1本 650円(税込)

毎日食べても飽きない当店の巻寿司。魚の棚で美味しい魚料理と忘れられない麺類もお楽しみ下さい。

【TEL】078-918-7667

明石市本町1丁目1-17(魚の棚商店街内)

【明石駅周辺】

☎ 11:00~20:00(L.O.19:30)

🗓 毎週木曜日



## 22 明石菊水 桜町本店

### 穴子しんこ巻 1/28・29限定

1本 680円(税込)

創業当初から人気の高い穴子しんこ巻寿司を最高級の明石のりでお作りしました。お持ち帰りのみ100本限定です。

【TEL】078-911-3355

明石市桜町12-22

【明石駅周辺】

☎ 11:00~14:00 / 16:00~21:00(L.O.20:30)

🗓 毎週月曜日



## 23 お食事・明石焼・甘味処 はっ心

### 明石海苔のおにぎり(焼穴子・鯛)

各1個 345円(税込)

明石のりの旨味をストレートに感じて頂くために、シンブルなおにぎりにご用意しました。味は2種類、鯛のそぼろ、焼穴子の身!

【TEL】078-915-8290

明石市本町1丁目14-18ほんまち三白館隣

【明石駅周辺】

☎ 11:00~18:00

🗓 不定休



## 31 カンポフェリーチェ

### 明石のりのPIZZA

1枚 1,300円(税込)

本格ナポリピZZAを中心に季節の地場野菜をふんだんに取り入れた料理とワインを手軽に楽しめます。

【TEL】078-924-2177

明石市松の内2-2(ホテルキャスルプラザ内)

【西明石駅周辺】

☎ 11:00~22:00(L.O.21:30)

🗓 無休



## 32 明石夢工房 西明石店

### あかし玉子焼

1人前 540円(税込)

明石だこを使用した当店自慢の逸品。つけだし汁の薬味に明石のりを使用すると新しい風味が増します。

【TEL】078-929-1188

明石市花園町3-13(国道2号沿い)

【西明石駅周辺】

☎ 11:00~22:30(L.O.22:15)

🗓 毎週火曜日



## 15 ハセ蒲鉾

### 上竹輪

1本 230円(税込)

創業大正12年恵方巻のお寿司の芯に上竹輪!先が見える事で大変縁起の良い上竹輪の丸がぶり。

【TEL】078-913-0345

明石市本町1丁目1-17(魚の棚商店街内)

【明石駅周辺】

☎ 9:00~17:00

🗓 不定休



## 16 座古海産

### 明石のり(味・焼)

1瓶 680円(税込)

戦後まもなく創業した老舗店。厳選した素材を熟練された職人技で仕上げた海の幸が揃う塩干専門店。

【TEL】078-911-3159

明石市本町1丁目1-14(魚の棚商店街内)

【明石駅周辺】

☎ 9:00~17:00

🗓 毎週木曜日



## 04 永楽堂 魚の棚店

### 大判のりぺったん

1枚 648円(税込)

明石海峡で採れた海苔を使った大判のせんべいです。海苔の風味が口の中で膨らみますよ!

【TEL】078-912-3977

明石市本町1丁目2-9(魚の棚商店街内)

【明石駅周辺】

☎ 10:00~18:00

🗓 毎週木曜日



## 20 レーブドゥシェフ

### 恵方ロール 2月2日・3日限定

1本 864円(税込)

スポンジ生地に清水いちごやキウイ、バナナをのせ、たっぷりの生クリームで巻いたフルーツのロールケーキです。

【TEL】078-939-6120

明石市大石町1丁目1-23(ピオレ明石東館内)

【明石駅周辺】

☎ 9:00~21:00

🗓 ピオレ明石に準ずる

# 明石のりにちなんだメニューを召し上がりなさい

明石の名店で趣向をこらしたメニューを期間限定でご用意しております。是非、お召し上がりください。

## 提供期間 ● 1月21日(土) ~ 2月4日(土)

※一部店舗を除く。詳細は各店舗にお問い合わせください。



大蔵谷駅周辺



西明石駅周辺



魚住駅周辺



魚住周辺



東二見駅周辺



明石サービスエリア周辺

※一般道からはウエルカムゲートを通って入場可

明石駅周辺

**34 明石食堂** 明石サービスエリア(上り)

**たこ天巻き寿司**  
1人前 600円(税込)  
兵庫県産たこの入ったすり身と甘い玉子焼きを明石のりで巻いた巻き寿司! 今年はおどろきのセットもおすすです。

【TEL】078-935-3333  
明石市大久保町松陰1126-50  
[大久保サービスエリア周辺]  
☎ 販売時間 11:00~21:00 (24時間営業)  
📅 無休

**08 白川南店**

**明石海苔キンパ巻**  
1個 480円(税込) 期間限定: 明石たこやわらか煮入魚の棚で天ぷらやくぎ煮を販売しています。明石海苔とたこ味噌を使ったキンパ巻をぜひご賞味ください。

【TEL】078-911-2689  
明石市本町1丁目4-17 (魚の棚商店街内)  
[明石駅周辺]  
☎ 9:00~16:30  
📅 不定休 (概ね木曜日)

**17 魚利商店**

**明石のり**  
1袋 1,500円(税込)  
明石浦直送の「明石のり」を販売しています。その他にも昼網のとれとれ新鮮で豊富な魚介類を取りそろえています。

【TEL】078-911-2946  
明石市本町1丁目1-10 (魚の棚商店街内)  
[明石駅周辺]  
☎ 8:00~17:00頃  
📅 毎週月曜日・第3火曜日

**18 東田促成青果**

**明石のり(味・焼)**  
明石のり取扱い店。全国各地から新鮮な旬の野菜・果物から料理用的高级素材まで一足早く取り揃えております。

【TEL】078-911-4676  
明石市本町1丁目1-7 (魚の棚商店街内)  
[明石駅周辺]  
☎ 8:00~18:00  
📅 毎週木曜日

**24 Pie saQ.**

**明石のりのナッツロール**  
1本 1,200円(税込)  
平飼い卵を使用したスポンジに発酵バタークリームを巻き、表面に海苔パウダーを混ぜたアーモンドを散らばめました。

【TEL】078-939-6300  
明石市本町1丁目13-9  
[明石駅周辺]  
☎ 10:00~18:30  
📅 毎週火・水曜日

**25 くるみや 本店**

**明石清水いちごの丸かぶりロール**  
1本 454円(税込)  
魚住町清水地区で生産される稀少な「清水いちご」を使用した丸かぶりロールです。

【TEL】078-911-2468  
明石市本町1丁目19-3  
[明石駅周辺]  
☎ 10:00~19:00  
📅 なし



### 03 レストランバー オータニ

#### 明石タコのカリフォルニアロール

1人前 900円(税込)  
ブロックリーを巻き、明石だこをのせた洋風創作巻き寿司。お料理に合うワイン等も多数揃えてあります。

【TEL】078-911-5181  
明石市本町2丁目5-14  
【明石駅周辺】  
☎ 11:30~14:00/17:00~23:00(L.O.22:30)  
🗓 毎週日曜日・月曜の祝日



### 05 昼網和膳 穂の花

#### 恵方巻 300本限定/持ち帰り可

1本 500円(税込)  
明石産の明石ダコと穴子、明石のりを使った丸かぶりしやすい中巻きに仕上げました。昨年売り切れの大人気商品。

【TEL】078-918-3949  
明石市本町1丁目2-7(魚の棚商店街内)  
【明石駅周辺】  
☎ 11:30~23:00(L.O.22:00)  
🗓 毎週火曜日



### 10 明石の魚 寄~SAKI~

#### 明石の魚巻き

1本 842円(税込)  
明石の魚にこだわってお楽しみいただいております。明石の魚を明石浦漁協の新海苔で巻いた巻き寿司です。

【TEL】078-945-6994  
明石市本町1丁目9-7  
【明石駅周辺】  
☎ 17:00~22:00(L.O.21:15)  
🗓 毎週日曜日・月曜日



### 11 あかし多幸

#### 明石焼 (明石海苔トッピング)

15玉 648円(税込)  
当店がこだわり抜いた特製生地と昆布の風味が効いた熱いだし汁で食べる自慢の明石焼に地元明石で採れた明石海苔をトッピングしました。

【TEL】078-911-2241  
明石市本町1丁目5-17(魚の棚商店街内)  
【明石駅周辺】  
☎ 秋:11:00~18:00/木:11:00~16:00/土日:11:00~20:00  
🗓 無休



### 19 都きしめん 本店

#### のりラーメン

1杯 530円(税込)  
2種類の魚のめ節を使った当店自慢の出汁に西海醤油特製の海苔麺をあしらった明石にふさわしい逸品です。

【TEL】078-917-3851  
明石市大明石町1丁目1-23(ピオレ明石東館内)  
【明石駅周辺】  
☎ 11:00~21:00  
🗓 1月1日



### 21 一龍亭

#### 明石のり恵方巻キムパ

1人前 680円(税込) 2月1日~4日限定  
キムパ(韓流海苔巻)は6種類の具が入り、炒りゴマと瀬戸粗塩とゴマ油で味付けし、海苔は炙り香ばしくしています。

【TEL】078-913-7118  
明石市東仲ノ町11-26  
【明石駅周辺】  
☎ 水:11:00~25:00(L.O.21:30)/日~火:11:00~23:30(L.O.23:00)  
🗓 不定休



### 29 末廣

#### 末廣巻

1人前 1,296円(税込)  
創業54年。新鮮な活きた魚をふんだんに使って巻きました。おすすめ品です。

【TEL】078-923-6315  
明石市西明石南町2丁目17-16  
【西明石駅周辺】  
☎ 11:00~21:00(L.O.20:30)/月15:30まで  
🗓 毎週火曜日



### 30 日本料理 赤石

#### 恵方巻

1本 800円(税込)  
明石のり、蛸、穴子、海老、胡瓜、椎茸、干瓢、玉子と明石の海の恵みを贅沢に。売切れ次第終了。

【TEL】078-924-9188  
明石市松の内2-2(ホテルキャッスルプラザ内)  
【西明石駅周辺】  
☎ 11:00~14:00(L.O.14:00)/17:00~22:00(L.O.20:30)  
🗓 無休



### 09 活魚 松庄

#### 明石のり

明石浦直送の「明石のり」を期間限定で販売しています。その他にも明石浦漁協から仕入れている魚介類を揃えています。

【TEL】078-912-3872  
明石市本町1丁目4-21(魚の棚商店街内)  
【明石駅周辺】  
☎ 9:00~17:00頃  
🗓 毎週木曜日



### 13 魚の棚 明石屋

#### ミニ恵方巻 1月30日~2月3日限定

1個 210円(税込)  
明石屋おすすめめのタコ天がらを明石ののりと大葉で巻き、当店秘伝のイカナゴくき煮のタレを加えて美味しく仕上げた限定恵方巻です。

【TEL】078-911-4637  
明石市本町1丁目5-19(魚の棚商店街内)  
【明石駅周辺】  
☎ 10:00~18:00  
🗓 毎週木曜日



### 26 むらかみ

#### 明石のりと明石産穴子を使った恵方巻

1本 500円(税込) 土曜日と部分のみ100本限定  
地元産の食材にこだわっています。明石産のり、明石産穴子、どんご椎茸をふんだんに使った恵方巻をお楽しみください。

【TEL】078-911-2127  
明石市朝霧町2丁目15-1  
【明石駅周辺】  
☎ 7:00~18:00  
🗓 毎週日曜日



### 33 西海醤油株式会社

#### 明石のりラーメン

1袋 289円(税込)  
明石のりを麺に絡み込んだ明石のご当地ラーメンです。潮の香りを引き立てるあっさり魚介類和風スープです。

【TEL】078-946-0141  
明石市魚住町金ヶ崎1705  
【魚住周辺】  
☎ 9:00~18:00  
🗓 毎週日曜日



### 27 JA兵庫南ふあ〜みんSHOP魚住店、二見店

#### 清水のいちご

「清水のいちご」といえば知る人ぞ知る逸品です。約50年前に高い技術を駆使して全国をリードしたのが有名。クリスマスケーキにイチゴがのるようになったのは魚住町清水のいちご農家のおかげと言われています。

魚住店 【TEL】078-947-1515  
明石市魚住町錦が丘4-11-5【魚住駅周辺】  
二見店 【TEL】078-942-1927  
明石市二見町東二見210-1【東二見駅周辺】  
☎ 9:00~17:00



### 28 パティスリー 菓だんらん

#### 恵方ロール 2月1日~3日限定

1本 486円(税込)  
海苔に見立てた竹炭で黒くしたスポンジでたっぷりのフルーツと生クリームで巻いています。

【TEL】078-891-6006  
明石市小久保3丁目18-1ハーモニーハイツ  
【西明石駅周辺】  
☎ 9:00~20:00  
🗓 不定休

# ◆ 明石のりと購入できる所 ◆

是非、この機会に最高の一番摘み「明石のり」をご賞味ください。



漁協においても販売をしております

## 明石浦漁業協同組合



明石海峡に面した恵まれた環境と50年に渡り蓄積された海苔づくりの技術に自信があります。入札の評価も極めて高く県内で常に最高値を争っています。口溶けが柔らかく、口に入れると香りと旨味が一気に広がります。是非、「漁協」直送の「明石のり」をご賞味ください。

【お問い合わせ】明石浦漁業協同組合  
明石市岬町33-1 ☎078-912-1771  
定休日：日曜日※4月～11月は水曜日も休み

## 東二見漁業協同組合



海苔の品種選びからこだわった「薰黒」はひと味違います。「薰黒」は漁師が丁寧に育てた海苔の中でもおいしく栄養があるとされる一番新芽の部分のみを加工しており、黒々とした色つやから、「薰黒」と名付けました。歯切れの良さ、口に広がる芳醇な香り、ほんのりとした甘味が特徴で、格別な味わいです。 ※販売は売り切れ次第終了

【お問い合わせ】東二見漁業協同組合  
明石市二見町東二見2017-7 (旧みなと記念ホール)  
☎078-942-2020 定休日：日・祝日

## 江井ヶ島漁業協同組合



明石のり発祥の地のひとつに数えられる老舗の生産地、江井ヶ島。江井ヶ島で生まれた“嶋美人(しまびじん)”は速い潮流と豊潤な海で育つため、色が黒く味が良いのが特徴です。是非ご賞味ください。

【お問い合わせ】江井ヶ島漁業協同組合  
明石市大久保町江井島418-6 ☎078-946-1313  
定休日：土・日・祝日

## 株式会社 鍵庄



「一番摘み 明石のり」全国にお届け致します。



鍵庄本社 直布店 貴崎店  
明石市貴崎3丁目21-28  
TEL 078-945-5353  
直売店 大久保店・加古川店  
<http://www.kagishi.co.jp>



## 明石観光案内所



明石観光案内所ではご家庭用のお徳パックから、贈答用の商品まで各種の明石のりを取り揃えております。漁協(明石浦・東二見等)のりも販売しておりますので、ぜひお立ち寄りください。

【お問い合わせ】明石観光案内所  
明石市大明町1丁目1-23(明石駅コンコース西側)  
☎078-911-2660 定休日：なし

## 兵庫県漁業協同組合連合会



兵庫県産の上質な海苔だけを厳選して取り揃えています。通常の焼きのり・味のりはもちろん様々な兵庫のり商品をご用意しています。贈り物やご家庭用、様々なシーンでご利用いただける商品づくりをしています。通販も承っておりますので、遠方の方も是非ご利用ください。

【お問い合わせ】JF兵庫漁連 SEAT-CLUB  
明石市中崎1-2-3 ☎078-917-4137  
定休日：土・日・祝日  
HP：<http://www.seat-sakana.net/>

## 「明石のり」の“一番摘み”

明石では、最初に刈り取られる海苔を、「新のり」、「一番摘み」、「新芽」と呼び珍重しています。新のりは口どけが柔らかく口に入れると香りと旨味が一気に広がります。

## 究極の明石のり! 明石5大ブランド海苔 登場!!

明石市内にある5つの漁業協同組合が、それぞれに最高品質の一番摘み「明石のり」を選びすぐりました。

数量限定  
イベント限定品

◆ 明石浦漁協 ◆

◆ 林崎漁協 ◆

◆ 江井ヶ島漁協 ◆

◆ 東二見漁協 ◆

◆ 西二見漁協 ◆



厳選された「明石のり」の超一級品



味よし、香りよし、歯切れよし、「明石のり」の神髄。



丁寧な仕上げ。柔らかく優しい高貴な味わい。



注目度No1。言わずと知れた新生明石ブランド「薰黒」。



他にない重厚な味わい。やみつきになるのりの香り。

小分けにした五大ブランド海苔セットもイベント限定でご用意させていただきます。