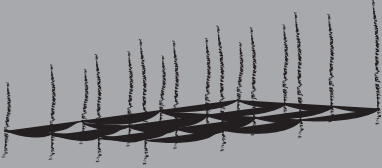


①降り注ぐ「太陽」

海に支柱を立てそこに海苔網を張り育てる昔ながらの支柱作。遠浅で波の静かな熊本の海ならではの風景ですが、この製法では干潮時に海苔網が「日干し」されます。この時、ノリが太陽の光をいっぱい浴びる事で、旨み成分であるアミノ酸が沢山できるから、旨くて栄養満点の海苔が育つのです。

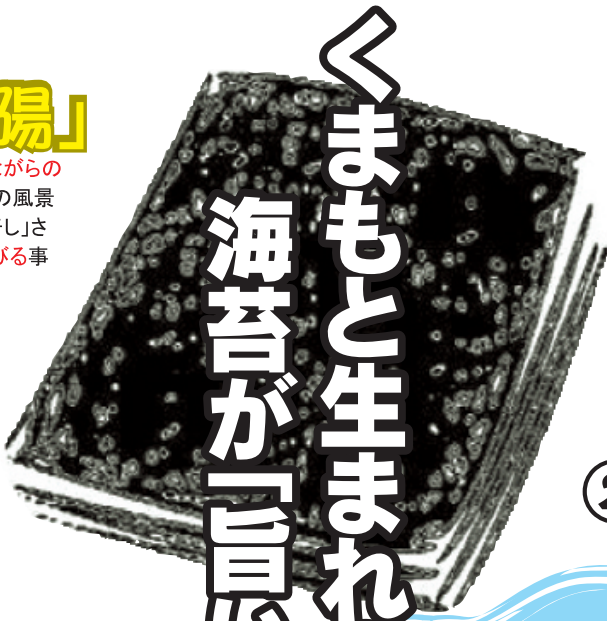


③肥沃な「干潟地」

広大な干潟地は、有明・八代の海と九州の大地、そして滔々と注ぎ込む河川が長い年月をかけて育んだ肥沃な海です。その干潟から海藻としてのノリが育つのに欠かせない窒素、リン、カリウムなどの栄養素がコンコンと湧き出ています。この「豊饒の母なる海」があり、くまもとの旨い！海苔ができるのです。

④作り手の「思い」

真冬の早朝より冷たい海で海苔を育て、摘み取るのはキビシイ仕事です。でも、大好きな海苔を育てる大切な仕事です。そして、もっともっと安全でおいしい海苔を食べてもらうために「肥後もっこす根性」で真っすぐに海苔作りに向かっています。くまもと海苔は私達の「誇り」です。



くまもと生まれの
海苔が「旨い！」理由



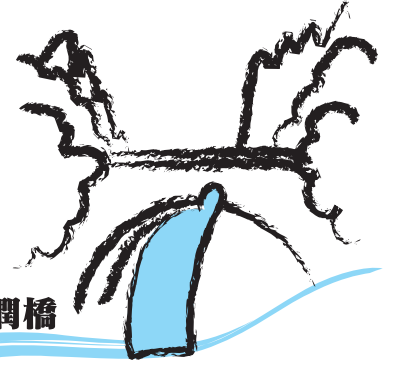
阿蘇山

②清らかな「水」

雄大な阿蘇に源を発す「白川」「菊池川」、緑豊かな九州山脈南部に源を発する「緑川」「球磨川」などの川水が注ぎ込む海で育てています。特に熊本市の上水道は100%地下水！これって我が家の蛇口からミネラルウォーターが出ている様なもの！こうした大地の滋養を湛えた、清らかな伏流水があり、熊本の海苔は安全で旨い！のです。



熊本城



通潤橋