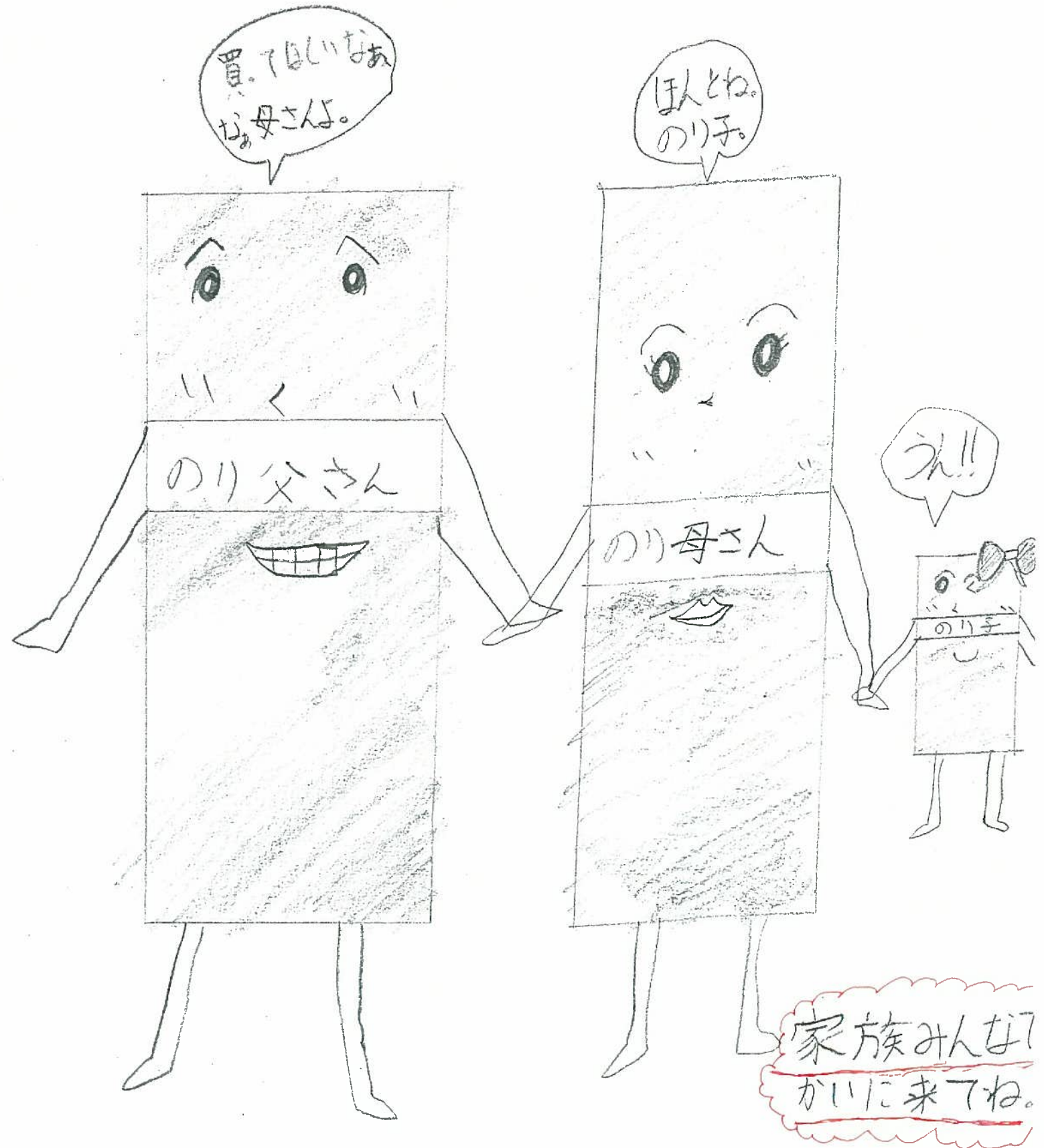


のりのよくとれる場所



神戸大学附属小学校

出席番号25



# 「兵庫のり」の特長

旬: 5月 ~ 12月 今が旬♡♡

明石かいまうを中心としたちょうりゅうの早い・魚で育た「兵庫のり」は潮と寒い冬の風にも強い、ややかたいですがその分色が黒くツヤが良いのが特長です。明石ダイ、明石ダコを生み出したえいの中、育たのりはおいしさの**みよもと**であるアミノ酸を多くふくんでいいるのも特長です。

## 海で...

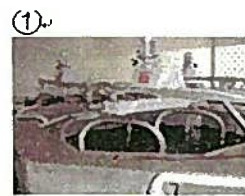


干出



網洗い

## 工場で...



① かくはんタンク



② 水あらい



③ いぶつじよきよ①



⑦ 脱水



⑧ かんそう



⑨ いぶつじよきよ②



④ ミンチ



⑤ のうど調整



⑥ ひき



⑩ おりまげ



⑪ 結束



⑫ けんさ場へ



きんぞくたんちき



けんさ風けい

# のりをもっとおいしくする方法

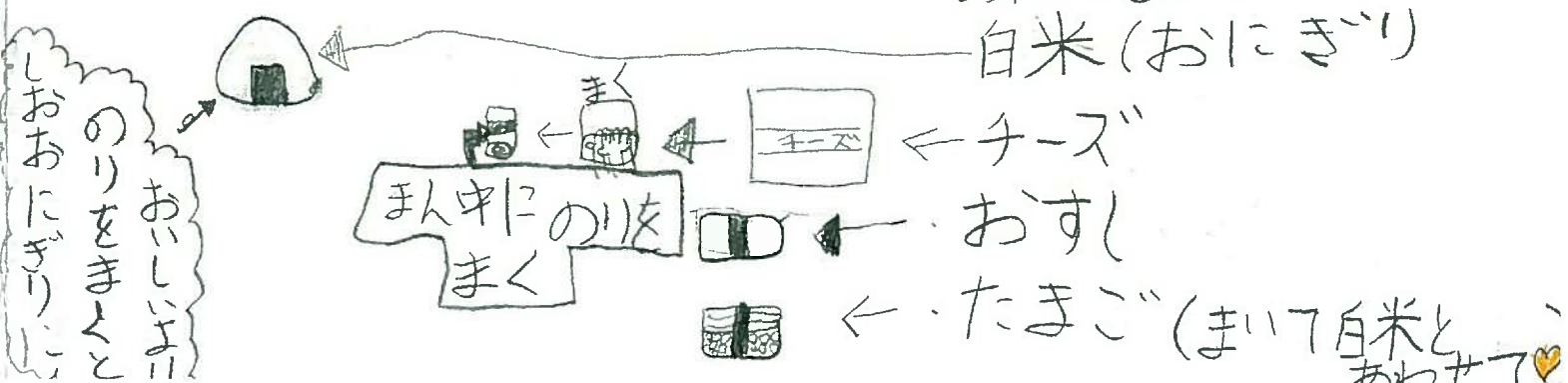
① 火であぶる  
火であぶると色のへんかかおもしろいので火であぶるのコース  
スミとどくとくなく風味があじわえます。  
② 知っていましたか??  
のりには、ツルツルの面と、ザラザラの面があります。表がツルツル  
でうらがザラザラです。表どうしをあわせてうらがわを火であぶると  
中に香りをとじこめることができのりの風味が強くなり、おいしく  
食べることが出来ます。

## 検査場で...

兵庫のりと、有明のりのちがいは

有明海の、のりは黒紫色をしていて、火であぶると緑色に  
かわります。口どけがよく、香ばしさがありトロけるような  
甘みがあるのとごしがいのが特長です。

あわせるとおいしいもの  
白米(おにぎり)



私たちからきいてもらいたいことがあります。

今のりの売上げが伸びているので買ってほしいのです。

その理由...

のりを買ってかわらないと、  
りょうしさんのおきゅうりょうが

へってしまいます。どうか

買って下さい。のりを買って

ごはんといしょにおいしく

食べて下さいね。買わないとおいしいのりの味がわかりませんよ!! ぜひ買って下さいね♡♡

安全・安心につられてはいます。  
こまかいさぎょうを毎日やっているの  
で一度でいいので...ぜひ  
食べてみてじっくり味わって  
下さいね!!