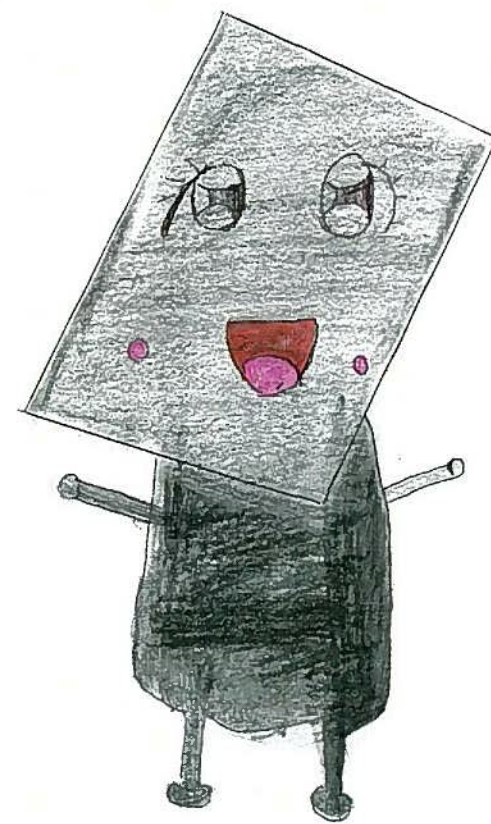


兵庫のりにあつレシピ

兵庫県民の多くは、兵庫の神戸市周辺に住む兵庫県民は、お好み焼きを丸ましのりで作る「のりまき」が大好きなんです。のりまきといえば、金太やまきやからまきなどの大田まきや、本原のまきや、入るまきなどがあるが、何れにしてものりでまくのは自作自食が定番。お好み焼きのりでまくなど聞いたことがない。しかし神戸のお好み焼き屋さんではメニューにのりまきがある。

兵庫のりについでに

パンフレット



神戸大学附属小学校

出席番号 31

くやしい気持ち

自分の感想

ランキング

ひょうごのりののんちゃん

とてもおいしいのに売り上げは、10位以下。洋食よりも多くて味もおいしいのに!!

私は藤澤ふさよという方のりのりでもとても高きうなのりでーかじりたけてもすごくおいしかったです。

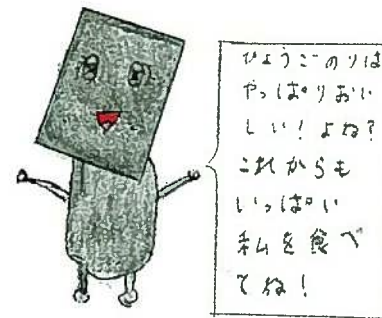
平成25年
ひょうごのり3位
平成26年
ひょうごのり2位

安心・安全

工場にある異物じよき①では小さいゴミを異物じよき②ではとても小さくて目に見えないほどのゴミまでとってくれるのでそこからおくられてくるのりは安心・安全

私は家に帰って帰って食べてました。弟は3才なので何も感じていなかったようですが「おいしいおかわり」とは言っていました。安も父もとてもよろこんでいて私もまた食べたくなかったです。工場です。

平成27年
ひょうごのり1位
やったー!
ついに1位



海で...

工場で...



干出



網洗い



① かくはんタンク



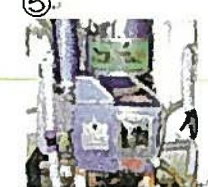
② 水あらい



③ いぶつじよき①



④ ミンチ



⑤ のうど調整



⑥ ひき

兵庫のりのいい所

の兵庫のりはどうして色が黒くてツヤがあ、おいしいのか

明石海きょうを中心とした潮流の早い漁場で育まれた「兵庫のり」は、洋風と寒冬の季節風にもまれ、しっかりとした造りをしており、色が黒く艶色がよいのが持ち味です。また、全国のクルマが注目する明石魚周・明石のこを生み出した栄養豊かな豊間な海で育った「のり」は、おいしいの源であるアミノ酸を多く含んでいます。漁業者は、のりを育てる畑(海)の生産力を維持し、栄養分を蓄えるため、漁場環境を監視するとともに山に木を植える運動や自主減農薬を行い、おいしいのりかとなるように努力をしています。



⑦ 脱水



⑧ かんそう



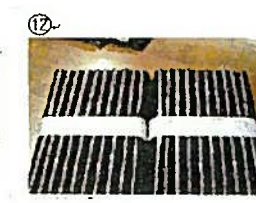
⑨ いぶつじよき②



⑩ おりまげ



⑪ 結束



⑫ けんさ場へ

検査場で...



きんぞくたんちき



けんさ風けい