

ひょうのりのとくら

もっと  
くわしく

色々なきかいを使、て一生活ん命  
のりを作、ているから、安心安全ののりを食べ  
るつと加、できるのです!!



神戸大学附属小学校

出席番号 7



ひょうごのりがおいしく食べるには 調理の手順

のりの量は	大きじ6
スパゲティ	200g
ベーコン	2まい
ミックスベジタブル	50g
しょう油	アサヒ
バターしょう油	アサヒ

1、スパゲティをゆでておき、フライパンにバターをとかし、きざんだベーコンとミックスベジタブルをいためます。  
 2、スパゲティをフライパンに入れて、しょう油、しょう油ゆで味をつけ、仕上げにのりののをめをまぜあわせる。

海で...

工場で...



干出



網洗い



① かくはんタンク



② 水あらい



③ いぶつじよきよ①



④ ミンチ



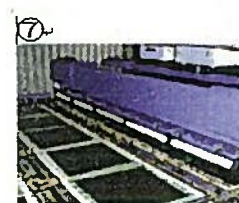
⑤ のうど調整



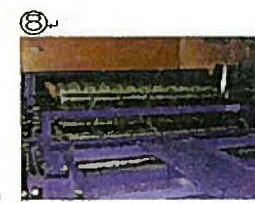
⑥ ひき



検査場で...



⑦ 脱水



⑧ かんそう



⑨ いぶつじよきよ②



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

ひょうごのりのとくちょう

ひょうごのりは、黒色のツヤがあり、見ためもおいしそうだなせ。そんなツヤがでるのがというところ、

ひょうごのりがかまはっているからです。

生産量ランキング

平せい25年

- 1、さかけん
- 2、ふくおかけん
- 3、ひょうごけん

平せい26年

- 1、さかけん
- 2、ひょうごけん
- 3、ふくおかけん

平せい27年

- 1、ひょうごけん
- 2、さかけん
- 3、ふくおかけん