

のりにあうりょうり
・おにぎり
・たまごかけご飯
・お茶づけ

→ぜひためしてください

安心・安全
な兵庫のり!!!



神戸大学附属小学校

出席番号 11

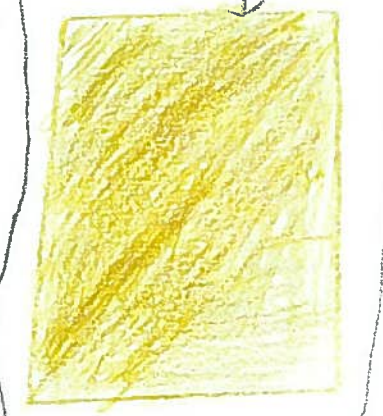
兵庫のりの工夫

工場では14回ものけんさをしているのだから、安心して食べれる。

のりを作る日までの工夫

一番はじめにあみにたねをおいて、あぐしの塩にあみをあけて、毎日あみ増あろうので、へんな色にもなるけれど、黒いツヤがあつておいしいのりができる。

へんな色になつた色は全名前は色流のり



ま水を使つたので、黒くてツヤがある。

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



④ ミンチ



⑤ のうど調整



⑥ ひき

しおの流れの速いので、黒いしおまみがある。

兵庫のりの安心安全な工夫

14回ものけんさをし、4回もけんさをとるけんさをしているから、冒でも子どもに食べさせて安心。



⑦ 脱水



⑧ かんそう



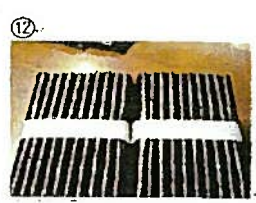
⑨ いぶつじよきよ②



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

検査場で...

工夫の中でも一番大事な工夫

ほくほく工夫の中でも一番大事な工夫を失ひました。それは、きんぞくたんちきです。玉壁中は見えないうちを食べてしまつたら、体をこわしてしまふけれど、きかいを使つたり、安心して食べれます。

兵庫のりは安心安全です。

40%にする事で香りがでる。

ツヤがたたくあんある玉壁中

兵庫の海はしおの流れがとっても速いのでツヤがある。

1km以上(時速)

兵庫のりのとくらひ

- とてもいいにおいで海ごんの味があつた。
- サクサクしているし、パリパリしている。
- 黒くてツヤがあつておいしい。