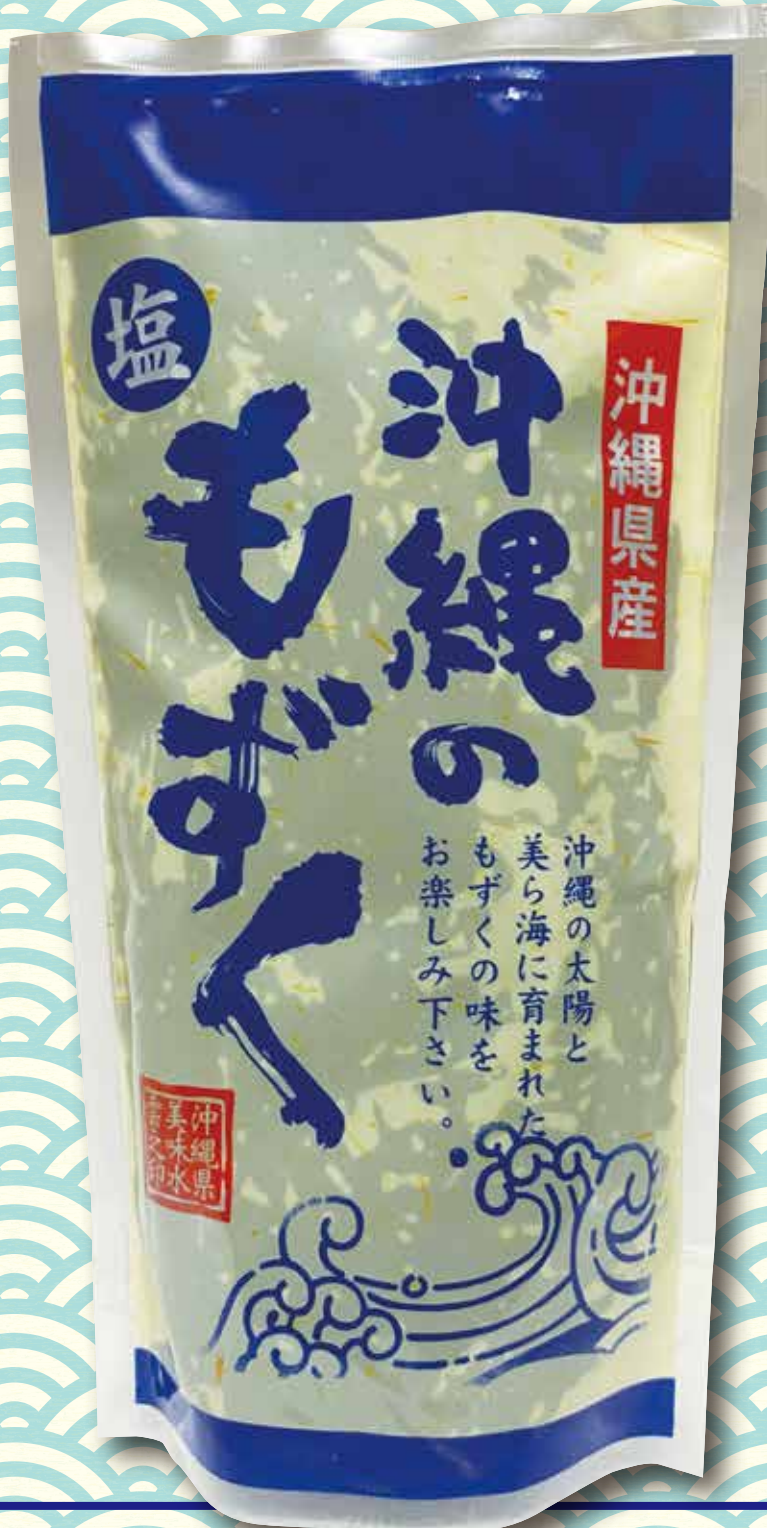


沖縄の太陽と海に育まれたもずくはビタミン・ミネラル・カルシウムたっぷりです！

もずくは海藻類の中でもフコイダンを最も多く含むといわれており、フコイダンは免疫を高める働きや、抗アレルギー・炎症作用、ウイルス感染からの細胞を保護する働きがあるといわれています。



とってもかんたん!

もずくの塩抜き

1

もずくを水切りカゴに取り出し数回水洗いをします。

2

塩が抜けたかどうか口に入れて確かめてください。

3

塩が抜けていない場合は、さらに2~3分水につけてから流し洗いしてください。

4

塩辛さがぬけていたらOKです。色々な料理を楽しんでください。

ヘルシー食材です。天ぷらはもちろん、スープやサラダ、酢の物でどうぞ。