

## アカモク御提案書



**オンガネジャパン株式会社**

〒752-0927 山口県下関市長府港町10-63

TEL. 083-246-3005 FAX. 083-246-3006

<http://www.ongane.co.jp/>

# 「たけしの家庭の医学」で アカモクが紹介されました。

## 内臓脂肪を減らすアカモク！！



基本的に、内臓脂肪を減らすためには、食事制限や運動といった生活習慣の改善を行うようですが、なんと、**アカモクを食べるだけで運動と同じ効果が得られると言います。**

ロシア自然科学アカデミーの研究では、体重90kg以上のロシア人女性55人がアカモクの成分を16週間摂取すると、体重は平均約7kg減、内臓脂肪を含む脂肪は約11%低下したという結果が出ています。

アカモクには、**内臓脂肪を減らす成分『フコキサンチン』**が含まれており、溜め込んだ内臓脂肪に作用して、まるで運動と同じように次々と脂肪を燃やしてくれるそうです。

わかめや昆布にも『フコキサンチン』はある程度含まれるそうですが、アカモクにはわかめの倍近くの量が含まれています。





# 「花ランチ」メニュー 豆乳もちアカモクあん

絹ごし豆腐 菜の花あん  
 ローストビーフ  
 春の卵の花煮  
 茶碗蒸し  
 豆腐サラダ  
 名物 とうふしゅうまい  
 豆乳もち アカモクあん  
 生麩田楽  
 紅こちの磯辺揚げ・けんちん湯葉巻き揚げ  
 湯葉吸物  
 生ひじきとアサリの炊き込み御飯  
 香の物  
 デザート  
 ・いちご嶺岡ぶりん





あかもくそばと海鮮魚専門店  
**白金魚食堂**

# 白金魚食堂

## あかもく鮮魚丼とあかもく蕎麦



PLATINUM FISH  
**白金魚**

ランチ限定メニュー

- ①刺身五匹盛り定食 1350円
- ②サーモンシラス丼蕎麦セット 1000円
- ③あかもく鮮魚丼と蕎麦セット 1000円
- ④野菜天丼と蕎麦セット 1000円
- ⑤かみこみ豚のどんかつ定食 1100円

数量限定メニュー

- ⑥チキン南蛮定食 1000円
- ⑦握り寿司五貫蕎麦セット 1100円  
↑ミニサイズ 1000円
- セット商品+いなり寿司(2貫) 200円

※ランチ限定メニューは税別価格です。  
※蕎麦セット④⑤選べます。

今TVで話題のスーパーフード

### あかもく

あかもくとは？  
海藻「あかもく」はワカメ、メカブ、コンブなどと同種。褐藻類「七宝夕目(赤ノクダ)」に属する大型海藻で海中の栄養分を吸収しながら成長します。これまでは漁業界からは「邪魔もく」などと呼ばれ駆逐されていた海藻でしたが近年の海藻の高さから半量増産で取り上げられ一躍脚光を浴びる事となりました。日本海に面した沿岸地域では「キバサ(秋田)」や「ギンパンウ(山形)」、「ナガモ(新潟県)」等と呼ばれが選い替から食用として珍重されています。

最新情報には「フコキサンテン」？  
万能食材「あかもく」には食物繊維(フコイダン・アムキ多糖)・ポリフェノール・ミネラル・ビタミンが含まれます。特に水溶性成分フコイダンは他の海藻の3-5倍含まれ機能性食品素材として注目されています。また「あかもく」にはフコキサンテンが多く含まれている点が新たに注目されています。この成分は抗腫瘍作用を感ずる効果があるといわれており、病んで癒かして摂取すれば、より吸収率がUPするともいわれています。

〒024-0117 岩手県奥州市水戸町1-11  
株式会社 味太郎水産 電話 024-25-0111(代) FAX 024-25-0115  
〒020-0418 東京都中央区新富町1-11-11  
株式会社 味太郎水産 電話 03-5561-1111 FAX 03-5561-1115



### あかもくそばとは？

元気がキレイがたくさん詰まった海藻『アカモク』を粉にして麺に練り込んだそばです。

今注目のフコイダンを最も多く含む「大型海藻 アカモク」はコンブやワカメ、モズクなどと同じ褐藻類で、日本全国のほぼどこにでも生息しているながら、その名前を知っている人は非常に少ない海藻です。

食用としては食物繊維(フコイダン)ポリフェノール、カリウムなどが豊富に含まれており、ゆでると水分と出会いまたヌメリを出します。これがつるりとした新食感を生み出し、誰もが美味しいと評価する健康麺になりました。

優良ふるさと中央コンクールにて農林水産省総合食料局長賞を受賞した自信作です。

ちゃんごはん。

大戸屋

ごはん処。

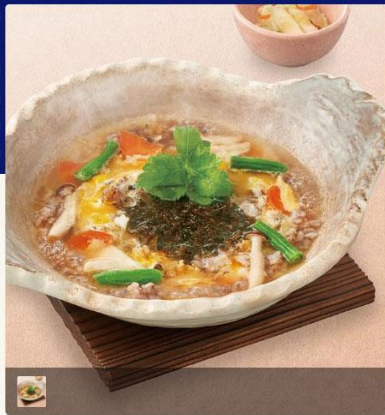
OOTOYA



おかげさまで60年  
ずっと手づくり

こころも満たす、もうひとつの食卓へ

2018年あかもく使用量140t  
今年は更に使用量UP！！



アカモクと五穀ご飯のねばとろ出汁雑炊

お新香

定食 732円(税込:790円)  
226kcal 塩分:3.9g

五穀ご飯と野菜を、鰹節とさば節などの合わせ出汁で仕立てた雑炊です。アカモクを使ったヘルシーな一品です。  
※大盛り、少なめはございません。  
※単品での販売はございません。  
※ご飯への変更はできません。

アカモク小鉢



149円(税込:160円)  
4kcal

ねばねば、シャキシャキした食感です。



いわとろ丼と手造り豆腐のアカモクすまし汁

お新香

定食 843円(税込:910円)  
505kcal 塩分:5.2g

脂のついた真いわしと、とろろの「いわとろ丼」は、出汁醤油でどうぞ。からだにやさしい味わいのすまし汁とのセットです。  
※単品での販売はございません。



大戸屋風ばくだん丼 まぐろ4枚盛り

味噌汁 お新香



908円(税込:980円)  
498kcal 塩分:2.7g

まぐろに納豆、アカモク、とろろがご飯とよく合います。鰹本枯節をのせて風味アップ！お醤油を回しかけてどうぞ。  
※単品での販売はございません。

# 杵屋 Kineya (Udon)



**春のおすすめ**

あかもくねばとろうどん 春の天ぷら添え

1,047円(税抜) ■1,195円(税抜)

春の王さん卵とじうどん 桜海老のふわとろ揚げ添え

778円(税抜) ■926円(税抜)

牛肉ぶっかけうどん 862円(税抜) ■1,010円(税抜)

うどんとごー一緒にぜひどうぞ!

定食 1,325円(税別) 4人前

**春のおすすめ**

あかもくねばとろうどん 春の天ぷら添え

1,047円(税抜) ■1,195円(税抜)

あかもく

ネバネバなのに、シャキシャキ、サクサク!ヘルシー海藻の「あかもく」はぬめり成分として注目を集めるフコイタンを豊富に含んでいます。

この春おすすめ! 「ねばとろうどん」と「金目鯛」春野菜」の天ぷらをぜひ。御賞味ください。

たけのこ 海老 金目鯛 菜の花

カロリー 631kcal | 塩分 5.5g | 特定原材料 小麦・そば・卵・乳・大豆

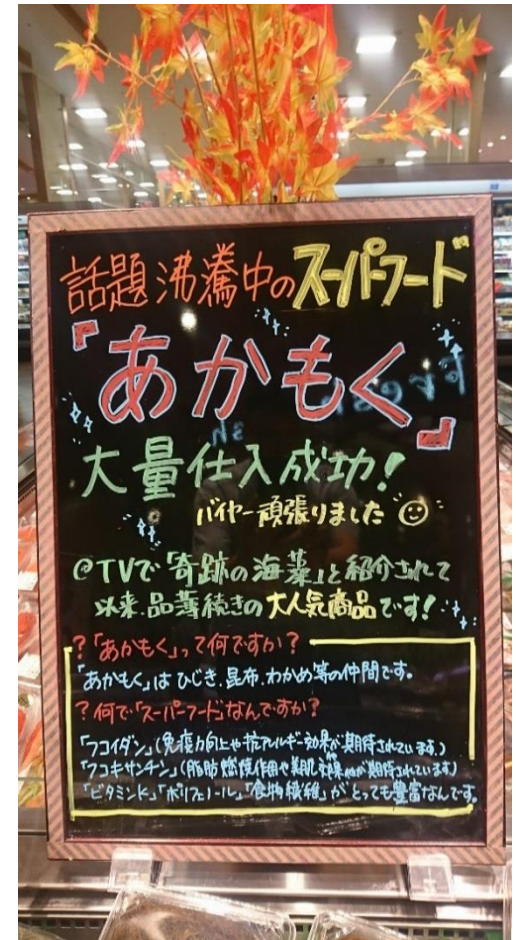
杵屋さん春夏の定番メニューとして定着。「あかもくねばとろうどん春の天ぷら添え」

■〇〇スーパーマーケット様

国産あかもく(三陸産)、もずくを抜いて

**水産加工品販売1位。** 30,000パック/月

■〇〇ドラック様 40,000パック/月



## 丸久 テレビ効果でアカモク売上高7倍

【連載】『スーパー生協 売れた商品はこれだ!』〈65〉水産・17年9月

2017年10月26日 19時00分 配信

丸久 山口 スーパー生協バイヤーに聞く

山口県内を中心に90店舗を展開する丸久（山口県防府市）の9月の水産部門売上高はアニサキス禍の影響を引きずり、刺身などの生食が不振で前年同月比4%減となった。主力となるサンマや秋サケの不漁を受け品ぞろえにも苦戦。前年同月より土曜が1日多かったが、厳しい状況だった。生鮮食品部の松下守水産部長に9月の販売動向と今後の販売戦略について聞いた。

<<<残暑でウナギ好調>>>

### 丸久 9月水産部門の売上上位品目（既存店ベース）

商品名	前年同月比
アカモク	744%
シマヤの味噌を使った ザワラ味噌付け	200%
鯖味噌煮缶	178%
オリジナル養ブリ「鱸の究み」	113%
生秋サケ	108%

## アカモクでアレルギー鼻炎緩和 愛媛大院教授ら 動物実験で成果

2018年08月28日 19時00分 配信

愛媛 アカモク 愛媛大学 朝日共販

愛媛大学大学院農学研究科の菅原卓也教授は東京都内であったジャパン・インターナショナル・シーフードショー内セミナーで22日、海藻の一種であるアカモクが動物実験でアレルギー性鼻炎の症状を抑制したとの研究結果を紹介した。同教授の研究室はすでに朝日共販（愛媛県伊方町、福島大朝社長）と産学連携し、ドレッシングなどのアカモク商品を開発。朝日共販が年度内発売を目指す。





# あかもく商品情報



内容量	500 g
ケース入数	20
賞味期限	1年
保存方法	冷凍
単品サイズ	
単品重量	500 g

あかもく業務用 500g



内容量	アカモク (50g×2パック)、たれ (8g×2パック)
ケース入数	12
賞味期限	冷凍365日 (解凍後10℃ D+9)
保存方法	冷蔵 (10℃以下) で保存してください。
単品サイズ	縦85mm×横90mm×高さ52mm
単品重量	
ケースサイズ	縦200mm×横534mm×高さ72mm
ケース重量	
JAN	4990171506790

あかもく 50g×2 【焼きあご風味たれ付き】

## 他社商品



あかもく55g×2連  
味付け



アカモク300g  
キューブタイプ

# 美味しく、健康に良い海藻として人気急上昇！

【あさイチ 驚異の海藻アカモク】(NHK) 2017年3月14日放送  
「花粉症のくしゃみ鼻水ビタリ!? 脂肪の燃焼アップも!?!」

番組で大人気のスーパーフードシリーズ、今回は、今まさに悩んでいる人が多い「花粉症」の症状を和らげる効果があるといわれる海藻の「アカモク」を取り上げた。

アカモクは脂肪を燃焼し、ダイエット効果も期待されるという優れもの。どうすればアカモクを日々の献立に取り入れることができるのか、「あさイチ」おなじみの日本料理・中華・イタリアンの3シェフが、おいしくて簡単な「アカモクレシピ」を披露した。



アカモクのネバネバにパワーがある

研究者「これほど花粉症の症状を軽くする食品はない」

健康海藻「アカモク」の減量作用 | 内臓脂肪減らしや余  
分な脂肪の吸収を抑えるのに役立つ

アカモクという海藻には、体脂肪を減らすフコキサンチンという成分が豊富に含まれており、内臓脂肪がたまって突き出た「メタボ腹」をへこまし、減量に役立ちます。

フコキサンチンは、アカモクの油分に溶け込む形で含まれており、多いものでは総脂質の5%を超えます。この割合は、同じくフコキサンチンを含むワカメやコンブ、モズクなどに比べて群を抜いているのです。・北陸や東北では「ぎばさ」として昔から地元で食されてきました。

北海道大学大学院水産科学研究院教授 宮下和夫先生  
解説記事より抜粋



# アカモクの収穫地域



## 収穫地域は

釜山から車で約二時間のところにある高興(コフン)という地域になりますがメカブ、海苔などの海草類で有名です。

潮の満ち引きが大きくミネラル分が豊富なことから水産物の一大産地になっております。

また、アカモクは2月後半から4月中旬の2ヶ月間に限定して収穫。

4月後半になると異物が付着しやすく、色落ちしてくるため。



## ●韓国産アカモクの収穫から保管

収穫から洗浄・異物除去まで素早く行います。  
また、**急速冷凍-40℃**することにより鮮度を維持いたしますので色味がキレイです。



選別工場近郊で  
収穫。



素早く集荷して浜  
から100m離れた  
選別所へ輸送。



バブル洗浄機で  
洗浄。



メカブ作業などにも  
従事している熟  
練作業員が異物  
を素早く丁寧に除  
去。



**急速冷凍-40℃**

## ●国産アカモクの主な収穫方法と保管について

基本的には魚漁の  
ついでに収穫。

市場などに集めら  
れた後、冷凍保管  
**-18℃~-25℃**

加工する分だけ  
解凍しながら異  
物選別

