

社外秘

アカモク御提案書



オンガネジャパン株式会社

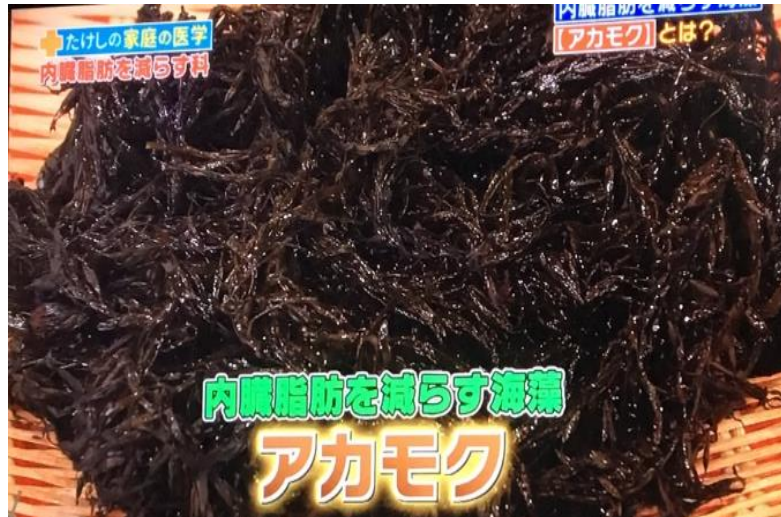
〒752-0927 山口県下関市長府港町10-63

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そうですが、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
・いちご嶺岡ぷりん





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 ナーモレ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
1ミニサイズ	1000円
セット商品+いなり寿司(2貫)	200円
数に限りがございます。お早めにご注文!!	
※ランチ限定メニューは税別価格です。	
※蕎麦セット③④⑤⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿㏀㏁㏂㏃㏄㏅㏆㏇㏈㏉㏊㏋㏌㏍㏎㏏㏐㏑㏒㏓㏔㏕㏖㏗㏘㏙㏚㏛㏜㏝㏞㏟㏠㏡㏢㏣㏤㏥㏦㏧㏨㏩㏪㏫㏬㏭㏮㏯㏰㏱㏲㏳㏴㏵㏶㏷㏸㏹㏺㏻㏼㏽㏾㏿㐀㐁㐂㐃㐄㐅㐆㐇㐈㐉㐊㐋㐌㐍㐎㐏㐐㐑㐒㐓㐔㐕㐖㐗㐘㐙㐚㐛㐜㐝㐞㐟㐠㐡㐢㐣㐤㐥㐦㐧㐨㐩㐪㐫㐬㐭㐮㐯㐰㐱㐲㐳㐴㐵㐶㐷㐸㐹㐺㐻㐼㐽㐾㐿㑀㑁㑂㑃㑄㑅㑆㑇㑈㑉㑊㑋㑌㑍㑎㑏㑐㑑㑒㑓㑔㑕㑖㑗㑘㑙㑚㑛㑜㑝㑞㑟㑠㑡㑢㑣㑤㑥㑦㑧㑨㑩㑪㑫㑬㑭㑮㑯㑰㑱㑲㑳㑴㑵㑶㑷㑸㑹㑺㑻㑼㑽㑾㑿㒀㒁㒂㒃㒄㒅㒆㒇㒈㒉㒊㒋㒌㒍㒎㒏㒐㒑㒒㒓㒔㒕㒖㒗㒘㒙㒚㒛㒜㒝㒞㒟㒠㒡㒢㒣㒤㒥㒦㒧㒨㒩㒪㒫㒬㒭㒮㒯㒰㒱㒲㒳㒴㒵㒶㒷㒸㒹㒺㒻㒼㒽㒾㒿㓀㓁㓂㓃㓄㓅㓆㓇㓈㓉㓊㓋㓌㓍㓎㓏㓐㓑㓒㓓㓔㓕㓖㓗㓘㓙㓚㓛㓜㓝㓞㓟㓠㓡㓢㓣㓤㓥㓦㓧㓨㓩㓪㓫㓬㓭㓮㓯㓰㓱㓲㓳㓴㓵㓶㓷㓸㓹㓺㓻㓼㓽㓾㓿㔀㔁㔂㔃㔄㔅㔆㔇㔈㔉㔊㔋㔌㔍㔎㔏㔐㔑㔒㔓㔔㔕㔖㔗㔘㔙㔚㔛㔜㔝㔞㔟㔠㔡㔢㔣㔤㔥㔦㔧㔨㔩㔪㔫㔬㔭㔮㔯㔰㔱㔲㔳㔴㔵㔶㔷㔸㔹㔺㔻㔼㔽㔾㔿㕀㕁㕂㕃㕄㕅㕆㕇㕈㕉㕊㕋㕌㕍㕎㕏㕐㕑㕒㕓㕔㕕㕖㕗㕘㕙㕚㕛㕜㕝㕞㕟㕠㕡㕢㕣㕤㕥㕦㕧㕨㕩㕪㕫㕬㕭㕮㕯㕰㕱㕲㕳㕴㕵㕶㕷㕸㕹㕺㕻㕼㕽㕾㕿㖀㖁㖂㖃㖄㖅㖆㖇㖈㖉㖊㖋㖌㖍㖎㖏㖐㖑㖒㖓㖔㖕㖖㖗㖘㖙㖚㖛㖜㖝㖞㖟㖠㖡㖢㖣㖤㖥㖦㖧㖨㖩㖪㖫㖬㖭㖮㖯㖰㖱㖲㖳㖴㖵㖶㖷㖸㖹㖺㖻㖼㖽㖾㖿㗀㗁㗂㗃㗄㗅㗆㗇㗈㗉㗊㗋㗌㗍㗎㗏㗐㗑㗒㗓㗔㗕㗖㗗㗘㗙㗚㗛㗜㗝㗞㗟㗠㗡㗢㗣㗤㗥㗦㗧㗨㗩㗪㗫㗬㗭㗮㗯㗰㗱㗲㗳㗴㗵㗶㗷㗸㗹㗺㗻㗼㗽㗾㗿㘀㘁㘂㘃㘄㘅㘆㘇㘈㘉㘊㘋㘌㘍㘎㘏㘐㘑㘒㘓㘔㘕㘖㘗㘘㘙㘚㘛㘜㘝㘞㘟㘠㘡㘢㘣㘤㘥㘦㘧㘨㘩㘪㘫㘬㘭㘮㘯㘰㘱㘲㘳㘴㘵㘶㘷㘸㘹㘺㘻㘼㘽㘾㘿㙀㙁㙂㙃㙄㙅㙆㙇㙈㙉㙊㙋㙌㙍㙎㙏㙐㙑㙒㙓㙔㙕㙖㙗㙘㙙㙚㙛㙜㙝㙞㙟㙠㙡㙢㙣㙤㙥㙦㙧㙨㙩㙪㙫㙬㙭㙮㙯㙰㙱㙲㙳㙴㙵㙶㙷㙸㙹㙺㙻㙼㙽㙾㙿㚀㚁㚂㚃㚄㚅㚆㚇㚈㚉㚊㚋㚌㚍㚎㚏㚐㚑㚒㚓㚔㚕㚖㚗㚘㚙㚚㚛㚜㚝㚞㚟㚠㚡㚢㚣㚤㚥㚦㚧㚨㚩㚪㚫㚬㚭㚮㚯㚰㚱㚲㚳㚴㚵㚶㚷㚸㚹㚺㚻㚼㚽㚾㚿㜀㜁㜂㜃㜄㜅㜆㜇㜈㜉㜊㜋㜌㜍㜎㜏㜐㜑㜒㜓㜔㜕㜖㜗㜘㜙㜚㜛㜜㜝㜞㜟㜠㜡㜢㜣㜤㜥㜦㜧㜨㜩㜪㜫㜬㜭㜮㜯㜰㜱㜲㜳㜴㜵㜶㜷㜸㜹㜺㜻㜼㜽㜾㜿㝀㝁㝂㝃㝄㝅㝆㝇㝈㝉㝊㝋㝌㝍㝎㝏㝐㝑㝒㝓㝔㝕㝖㝗㝘㝙㝚㝛㝜㝝㝞㝟㝠㝡㝢㝣㝤㝥㝦㝧㝨㝩㝪㝫㝬㝭㝮㝯㝰㝱㝲㝳㝴㝵㝶㝷㝸㝹㝺㝻㝼㝽㝾㝿㞀㞁㞂㞃㞄㞅㞆㞇㞈㞉㞊㞋㞌㞍㞎㞏㞐㞑㞒㞓㞔㞕㞖㞗㞘㞙㞚㞛㞜㞝㞞㞟㞠㞡㞢㞣㞤㞥㞦㞧㞨㞩㞪㞫㞬㞭㞮㞯㞰㞱㞲㞳㞴㞵㞶㞷㞸㞹㞺㞻㞼㞽㞾㞿㟀㟁㟂㟃㟄㟅㟆㟇㟈㟉㟊㟋㟌㟍㟎㟏㟐㟑㟒㟓㟔㟕㟖㟗㟘㟙㟚㟛㟜㟝㟞㟟㟠㟡㟢㟣㟤㟥㟦㟧㟨㟩㟪㟫㟬㟭㟮㟯㟰㟱㟲㟳㟴㟵㟶㟷㟸㟹㟺㟻㟼㟽㟾㟿㠀㠁㠂㠃㠄㠅㠆㠇㠈㠉㠊㠋㠌㠍㠎㠏㠐㠑㠒㠓㠔㠕㠖㠗㠘㠙㠚㠛㠜㠝㠞㠟㠠㠡㠢㠣㠤㠥㠦㠧㠨㠩㠪㠫㠬㠭㠮㠯㠰㠱㠲㠳㠴㠵㠶㠷㠸㠹㠺㠻㠼㠽㠾㠿㡀㡁㡂㡃㡄㡅㡆㡇㡈㡉㡊㡋㡌㡍㡎㡏㡐㡑㡒㡓㡔㡕㡖㡗㡘㡙㡚㡛㡜㡝㡞㡟㡠㡡㡢㡣㡤㡥㡦㡧㡨㡩㡪㡫㡬㡭㡮㡯㡰㡱㡲㡳㡴㡵㡶㡷㡸㡹㡺㡻㡼㡽㡾㡿㢀㢁㢂㢃㢄㢅㢆㢇㢈㢉㢊㢋㢌㢍㢎㢏㢐㢑㢒㢓㢔㢕㢖㢗㢘㢙㢚㢛㢜㢝㢞㢟㢠㢡㢢㢣㢤㢥㢦㢧㢨㢩㢪㢫㢬㢭㢮㢯㢰㢱㢲㢳㢴㢵㢶㢷㢸㢹㢺㢻㢼㢽㢾㢿㣀㣁㣂㣃㣄㣅㣆㣇㣈㣉㣊㣋㣌㣍㣎㣏㣐㣑㣒㣓㣔㣕㣖㣗㣘㣙㣚㣛㣜㣝㣞㣟㣠㣡㣢㣣㣤㣥㣦㣧㣨㣩㣪㣫㣬㣭㣮㣯㣰㣱㣲㣳㣴㣵㣶㣷㣸㣹㣺㣻㣼㣽㣾㣿㤀㤁㤂㤃㤄㤅㤆㤇㤈㤉㤊㤋㤌㤍㤎㤏㤐㤑㤒㤓㤔㤕㤖㤗㤘㤙㤚㤛㤜㤝㤞㤟㤠㤡㤢㤣㤤㤥㤦㤧㤨㤩㤪㤫㤬㤭㤮㤯㤰㤱㤲㤳㤴㤵㤶㤷㤸㤹㤺㤻㤼㤽㤾㤿㥀㥁㥂㥃㥄㥅㥆㥇㥈㥉㥊㥋㥌㥍㥎㥏㥐㥑㥒㥓㥔㥕㥖㥗㥘㥙㥚㥛㥜㥝㥞㥟㥠㥡㥢㥣㥤㥥㥦㥧㥨㥩㥪㥫㥬㥭㥮㥯㥰㥱㥲㥳㥴㥵㥶㥷㥸㥹㥺㥻㥼㥽㥾㥿㦀㦁㦂㦃㦄㦅㦆㦇㦈㦉㦊㦋㦌㦍㦎㦏㦐㦑㦒㦓㦔㦕㦖㦗㦘㦙㦚㦛㦜㦝㦞㦟㦠㦡㦢㦣㦤㦥㦦㦧㦨㦩㦪㦫㦬㦭㦮㦯㦰㦱㦲㦳㦴㦵㦶㦷㦸㦹㦺㦻㦼㦽㦾㦿㧀㧁㧂㧃㧄㧅㧆㧇㧈㧉㧊㧋㧌㧍㧎㧏㧐㧑㧒㧓㧔㧕㧖㧗㧘㧙㧚㧛㧜㧝㧞㧟㧠㧡㧢㧣㧤㧥㧦㧧㧨㧩㧪㧫㧬㧭㧮㧯㧰㧱㧲㧳㧴㧵㧶㧷㧸㧹㧺㧻㧼㧽㧾㧿㨀㨁㨂㨃㨄㨅㨆㨇㨈㨉㨊㨋㨌㨍㨎㨏㨐㨑㨒㨓㨔㨕㨖㨗㨘㨙㨚㨛㨜㨝㨞㨟㨠㨡㨢㨣㨤㨥㨦㨧㨨㨩㨪㨫㨬㨭㨮㨯㨰㨱㨲㨳㨴㨵㨶㨷㨸㨹㨺㨻㨼㨽㨾㨿㩀㩁㩂㩃㩄㩅㩆㩇㩈㩉㩊㩋㩌㩍㩎㩏㩐㩑㩒㩓㩔㩕㩖㩗㩘㩙㩚㩛㩜㩝㩞㩟㩠㩡㩢㩣㩤㩥㩦㩧㩨㩩㩪㩫㩬㩭㩮㩯㩰㩱㩲㩳㩴㩵㩶㩷㩸㩹㩺㩻㩼㩽㩾㩿㪀㪁㪂㪃㪄㪅㪆㪇㪈㪉㪊㪋㪌㪍㪎㪏㪐㪑㪒㪓㪔㪕㪖㪗㪘㪙㪚㪛㪜㪝㪞㪟㪠㪡㪢㪣㪤㪥㪦㪧㪨㪩㪪㪫㪬㪭㪮㪯㪰㪱㪲㪳㪴㪵㪶㪷㪸㪹㪺㪻㪼㪽㪾㪿㫀㫁㫂㫃㫄㫅㫆㫇㫈㫉㫊㫋㫌㫍㫎㫏㫐㫑㫒㫓㫔㫕㫖㫗㫘㫙㫚㫛㫜㫝㫞㫟㫠㫡㫢㫣㫤㫥㫦㫧㫨㫩㫪㫫㫬㫭㫮㫯㫰㫱㫲㫳㫴㫵㫶㫷㫸㫹㫺㫻㫼㫽㫾㫿㬀㬁㬂㬃㬄㬅㬆㬇㬈㬉㬊㬋㬌㬍㬎㬏㬐㬑㬒㬓㬔㬕㬖㬗㬘㬙㬚㬛㬜㬝㬞㬟㬠㬡㬢㬣㬤㬥㬦㬧㬨㬩㬪㬫㬬㬭㬮㬯㬰㬱㬲㬳㬴㬵㬶㬷㬸㬹㬺㬻㬼㬽㬾㬿㭀㭁㭂㭃㭄㭅㭆㭇㭈㭉㭊㭋㭌㭍㭎㭏㭐㭑㭒㭓㭔㭕㭖㭗㭘㭙㭚㭛㭜㭝㭞㭟㭠㭡㭢㭣㭤㭥㭦㭧㭨㭩㭪㭫㭬㭭㭮㭯㭰㭱㭲㭳㭴㭵㭶㭷㭸㭹㭺㭻㭼㭽㭾㭿㮀㮁㮂㮃㮄㮅㮆㮇㮈㮉㮊㮋㮌㮍㮎㮏㮐㮑㮒㮓㮔㮕㮖㮗㮘㮙㮚㮛㮜㮝㮞㮟㮠㮡㮢㮣㮤㮥㮦㮧㮨㮩㮪㮫㮬㮭㮮㮯㮰㮱㮲㮳㮴㮵㮶㮷㮸㮹㮺㮻㮼㮽㮾㮿㯀㯁㯂㯃㯄㯅㯆㯇㯈㯉㯊㯋㯌㯍㯎㯏㯐㯑㯒㯓㯔㯕㯖㯗㯘㯙㯚㯛㯜㯝㯞㯟㯠㯡㯢㯣㯤㯥㯦㯧㯨㯩㯪㯫㯬㯭㯮㯯㯰㯱㯲㯳㯴㯵㯶㯷㯸㯹㯺㯻㯼㯽㯾㯿㰀㰁㰂㰃㰄㰅㰆㰇㰈㰉㰊㰋㰌㰍㰎㰏㰐㰑㰒㰓㰔㰕㰖㰗㰘㰙㰚㰛㰜㰝㰞㰟㰠㰡㰢㰣㰤㰥㰦㰧㰨㰩㰪㰫㰬㰭㰮㰯㰰㰱㰲㰳㰴㰵㰶㰷㰸㰹㰺㰻㰼㰽㰾㰿㱀㱁㱂㱃㱄㱅㱆㱇㱈㱉㱊㱋㱌㱍㱎㱏㱐㱑㱒㱓㱔㱕㱖㱗㱘㱙㱚㱛㱜㱝㱞㱟㱠㱡㱢㱣㱤㱥㱦㱧㱨㱩㱪㱫㱬㱭㱮㱯㱰㱱㱲㱳㱴㱵㱶㱷㱸㱹㱺㱻㱼㱽㱾㱿㲀㲁㲂㲃㲄㲅㲆㲇㲈㲉㲊㲋㲌㲍㲎㲏㲐㲑㲒㲓㲔㲕㲖㲗㲘㲙㲚㲛㲜㲝㲞㲟㲠㲡㲢㲣㲤㲥㲦㲧㲨㲩㲪㲫㲬㲭㲮㲯㲰㲱㲲㲳㲴㲵㲶㲷㲸㲹㲺㲻㲼㲽㲾㲿㳀㳁㳂㳃㳄㳅㳆㳇㳈㳉㳊㳋㳌㳍㳎㳏㳐㳑㳒㳓㳔㳕㳖㳗㳘㳙㳚㳛㳜㳝㳞㳟㳠㳡㳢㳣㳤㳥㳦㳧㳨㳩㳪㳫㳬㳭㳮㳯㳰㳱㳲㳳㳴㳵㳶㳷㳸㳹㳺㳻㳼㳽㳾㳿㴀㴁㴂㴃㴄㴅㴆㴇㴈㴉㴊㴋㴌㴍㴎㴏㴐㴑㴒㴓㴔㴕㴖㴗㴘㴙㴚㴛㴜㴝㴞㴟㴠㴡㴢㴣㴤㴥㴦㴧㴨㴩㴪㴫㴬㴭㴮㴯㴰㴱㴲㴳㴴㴵㴶㴷㴸㴹㴺㴻㴼㴽㴾㴿㵀㵁㵂㵃㵄㵅㵆㵇㵈㵉㵊㵋㵌㵍㵎㵏㵐㵑㵒㵓㵔㵕㵖㵗㵘㵙㵚㵛㵜㵝㵞㵟㵠㵡㵢㵣㵤㵥㵦㵧㵨㵩㵪㵫㵬㵭㵮㵯㵰㵱㵲㵳㵴㵵㵶㵷㵸㵹㵺㵻㵼㵽㵾㵿㶀㶁㶂㶃㶄㶅㶆㶇㶈㶉㶊㶋㶌㶍㶎㶏㶐㶑㶒㶓㶔㶕㶖㶗㶘㶙㶚㶛㶜㶝㶞㶟㶠㶡㶢㶣㶤㶥㶦㶧㶨㶩㶪㶫㶬㶭㶮㶯㶰㶱㶲㶳㶴㶵㶶㶷㶸㶹㶺㶻㶼㶽㶾㶿㷀㷁㷂㷃㷄㷅㷆㷇㷈㷉㷊㷋㷌㷍㷎㷏㷐㷑㷒㷓㷔㷕㷖㷗㷘㷙㷚㷛㷜㷝㷞㷟㷠㷡㷢㷣㷤㷥㷦㷧㷨㷩㷪㷫㷬㷭㷮㷯㷰㷱㷲㷳㷴㷵㷶㷷㷸㷹㷺㷻㷼㷽㷾㷿㸀㸁㸂㸃㸄㸅㸆㸇㸈㸉㸊㸋㸌㸍㸎㸏㸐㸑㸒㸓㸔㸕㸖㸗㸘㸙㸚㸛㸜㸝㸞㸟㸠㸡㸢㸣㸤㸥㸦㸧㸨㸩㸪㸫㸬㸭㸮㸯㸰㸱㸲㸳㸴㸵㸶㸷㸸㸹㸺㸻㸼㸽㸾㸿㹀㹁㹂㹃㹄㹅㹆㹇㹈㹉㹊㹋㹌㹍㹎㹏㹐㹑㹒㹓㹔㹕㹖㹗㹘㹙㹚㹛㹜㹝㹞㹟㹠㹡㹢㹣㹤㹥㹦㹧㹨㹩㹪㹫㹬㹭㹮㹯㹰㹱㹲㹳㹴㹵㹶㹷㹸㹹㹺㹻㹼㹽㹾㹿㺀㺁㺂㺃㺄㺅㺆㺇㺈㺉㺊㺋㺌㺍㺎㺏㺐㺑㺒㺓㺔㺕㺖㺗㺘㺙㺚㺛㺜㺝㺞㺟㺠㺡㺢㺣㺤㺥㺦㺧㺨㺩㺪㺫㺬㺭㺮㺯㺰㺱㺲㺳㺴㺵㺶㺷㺸㺹㺺㺻㺼㺽㺾㺿㻀㻁㻂㻃㻄㻅㻆㻇㻈㻉㻊㻋㻌㻍㻎㻏㻐㻑㻒㻓㻔㻕㻖㻗㻘㻙㻚㻛㻜㻝㻞㻟㻠㻡㻢㻣㻤㻥㻦㻧㻨㻩㻪㻫㻬㻭㻮㻯㻰㻱㻲㻳㻴㻵㻶㻷㻸㻹㻺㻻㻼㻽㻾㻿㼀㼁㼂㼃㼄㼅㼆㼇㼈㼉㼊㼋㼌㼍㼎㼏㼐㼑㼒㼓㼔㼕㼖㼗㼘㼙㼚㼛㼜㼝㼞㼟㼠㼡㼢㼣㼤㼥㼦㼧㼨㼩㼪㼫㼬㼭㼮㼯㼰㼱㼲㼳㼴㼵㼶㼷㼸㼹㼺㼻㼼㼽㼾㼿㽀㽁㽂㽃㽄㽅㽆㽇㽈㽉㽊㽋㽌㽍㽎㽏㽐㽑㽒㽓㽔㽕㽖㽗㽘㽙㽚㽛㽜㽝㽞㽟㽠㽡㽢㽣㽤㽥㽦㽧㽨㽩㽪㽫㽬㽭㽮㽯㽰㽱㽲㽳㽴㽵㽶㽷㽸㽹㽺㽻㽼㽽㽾㽿㿀㿁㿂㿃㿄㿅㿆㿇㿈㿉㿊㿋㿌㿍㿎㿏㿐㿑㿒㿓㿔㿕㿖㿗㿘㿙㿚㿛㿜㿝㿞㿟㿠㿡㿢㿣㿤㿥㿦㿧㿨㿩㿪㿫㿬㿭㿮㿯㿰㿱㿲㿳㿴㿵㿶㿷㿸㿹㿺㿻㿼㿽㿾㿿	



あかもくそばとは?

元氣と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が、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。

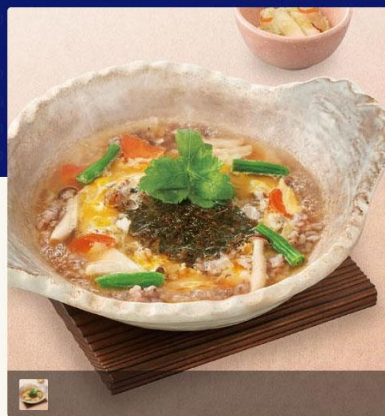
ちゃんとごはん。

大戸屋
ごはん処。
OOTOYA

60
おかげさまで60年
ずっと手づくり

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



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



843円(税込:910円)
505kcal 塩分:5.2g

脂ののった真いわしと、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

まぐろに鰯豆、アカモク、とろろがご飯とよく合います。鰯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)



**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)

**春の下さん卵とじうどん
〜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)

春のおすすめ

うどんとご一緒にぜひどうぞ!

はちまき 250円(税抜) | 小120円(税抜) | 中150円(税抜) | 大180円(税抜)

おまけは無料です。

+325円(税抜) | 小120円(税抜) | 中150円(税抜) | 大180円(税抜)

おまけは無料です。

**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)

春のおすすめ

うどんとご一緒にぜひどうぞ!

はちまき 250円(税抜) | 小120円(税抜) | 中150円(税抜) | 大180円(税抜)

おまけは無料です。

+325円(税抜) | 小120円(税抜) | 中150円(税抜) | 大180円(税抜)

おまけは無料です。

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ダ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

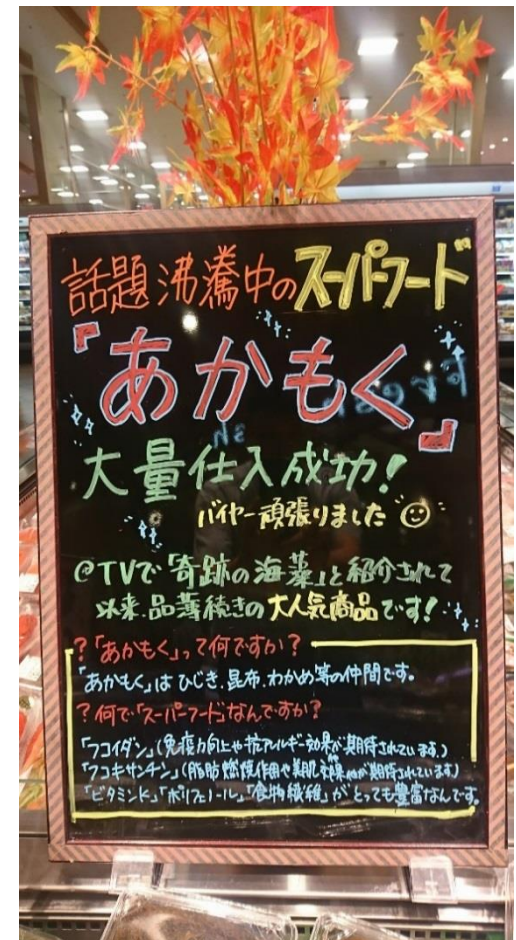
杵屋さん春夏の定番メニューとして定着。「あかもくねばとろうどん春の天ぷら添え」

■ライフコーポレーション様

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

■コスモスドラック様 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「鯛の究み」	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たもの。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

