

こんな声がありました!

焼のりが湿気ていました。

「焼のりがパリッとしていない!?!のお話」



co-op



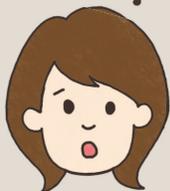
手巻き寿司うれしいな! ねえママ、今日はのりがパリパリしてないね。

えー? あら、ほんとうね。パリッと切れないわ。



湿気ちゃったのかねえ?

新しい袋を開けたばかりだし、ちゃんと乾燥剤も入っていたのに、どうしてかしら。



実は、のりは品質の幅が広いぞ。開けたばかりということは、かみ応えのあるのりなんじゃな。

海藻であるのりは生育中の海の状態(水温や潮の流れなど)の違いによって異なる色や厚み、硬さに育ち、**焼のりに加工した際にも見た目や食感に原料の違いが反映されます。**

焼のりの品質を均一にそろえることは難しく、商品の製造時には色や表面のツヤ、食感、味、香りなど複数の要素から総合的に判断してのりを選定しています。

▼同じ焼のりでも違う商品を並べてみると…。



POINT 選べる楽しさがあります!

商品によってのりの選定基準や特長が異なります。また、冬には新物が始める他、おにぎり用の味つけのりや、歯切れを良くするために穴を開ける加工を行ったのりなどもあります。用途やお好みに合った商品を選ぶことで、のりのおいしさをいっそう味わっていただけます。

豆知識

乾燥剤の見分け方

ほとんどの焼のりに生石灰(せいせっかい)の乾燥剤が使用されています。生石灰は吸湿すると体積が増えるため、乾燥剤がまだ使えるかは見た目や音でわかります。膨らみ具合に余裕があって、振った時にカサカサと音がしていれば効力が残っています。袋がパンパンに膨らみ、振っても音がしない場合、効力を使い果たしているサインです。



いろんなのりを食べ比べてみたいわ!

