

鎌倉特産湯がきわかめ

品目 **水産加工品**

わかめ

鎌倉漁業協同組合

TEL 0467-22-3403



セールスポイント

水揚げされたわかめは、浜ですぐ熱湯に入れられ、次に真水で洗い天日に三日三晩干します。肉厚でシャキシャキ感が自慢の乾燥わかめです。また、茹でたわかめを干さずに塩と重石で水分を抜き、化粧塩をした物が塩蔵わかめです。

産地 鎌倉市

生産量 46t

販売時期 2月下旬から5月中旬



登録団体(直売所)HP