

肉厚で磯の香り抜群!

# 春が旬のワカメ

天然



葉



茎

メカブ

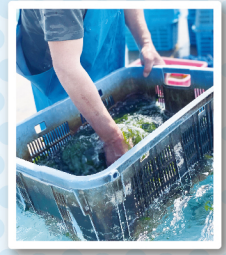


大島のワカメ漁は2月下旬から4月にかけて行われます。玄界灘の荒波にもまれた食感のある天然わかめが豊富に採れます。1度食べた忘れられない大島のワカメをぜひお試しください。

ワカメはココで購入できます

- 大島物産直売所「さよしま」
  - 大島港渡船ターミナル売店
  - 道の駅むなかた など
- ※4月下旬販売開始。なくなり次第販売終了

① 葉を茹で粗熱をとる



② 芯を取り除く



③ 重石を乗せ数日かけて水分を抜き塩をまぶす



塩ワカメの出来上がり!

ワカメの卵とじ



ワカメをさっと炒めて卵でとじるだけ! コリコリしておすすです!

【材料参考】

- ・わかめ・たまご・しょうゆ・みりん
- ・酒・だしの素・水

お好きな味で作ってみてね★

## 大島巡るなら情報

レンタサイクル(電動)

◆観光案内所◆

800円/日(30台限定)

問い合わせ先

tel 0940-72-2226



レンタサイクル(電動)

◆渡海屋◆

自転車:1,000円/日(2台限定)

車:3,500円~(3時間)

(軽トラからワゴンまで)

問い合わせ先

tel 080-5291-8011

& レンタカー

レンタカー

◆レンタカー大島◆

3,500円/

3時間(3台)

問い合わせ先

tel 080-1764-2103



グランシマール情報

