

鳥羽では、「摘み取ったのりを一定期間冷凍後に加工する」という全国的にみても珍しい製法を採用しています。この製法により、海苔の持つ旨味成分が凝縮され、鳥羽の海苔の一番の特徴でもある甘みが引き出されています。是非ご賞味ください。

厳選

女将の甘美海苔

おかみのあまみのり

三重県知事
命名

「鳥羽旅館組合女将あこや会×鳥羽磯部漁業協同組合」コラボ商品