

井ゲタ竹内

所在地 境港市昭和町12-10

視察日 2015年10月1日(木)

主な取扱品目

淡塩さば、恩納村もずく他

生産者の声

山陰のもずくが激減して沖縄へ…恩納村漁協と井ゲタ竹内が協力し品質の良い美味しいもずく作りに取り組んだ結果、水産品で初めて産直商品となりました。



鳥取県の西の端、三方を海に囲まれた古くからの漁港境港近くに位置し、美味しい旬の原料を使用。もずくに関しては沖縄県恩納村で加工され、1缶ずつ管理番号がナンバリングされ井ゲタ竹内に届く。加熱 調味料 微生物の検査結果 製造年月日の履歴が印字された番号からわかるようになっている。

商品の特徴



毎日の食事を手軽に応援するお魚シリーズ…

鯖の味噌煮、みぞれ煮などは温めるだけで食卓に出せます。青魚には血液をさらさらにするDHAやEPAが豊富に含まれています。

もずく情報としては食前に1カップ食べるといいとの事、味のリセットしてくれます。フコイダンやアルギン酸の食物繊維がとても豊富です。特にフコイダンはピロリ菌(胃の粘膜にすみつく細菌)を取り込み、便と一緒に体外に排出する働きがあります。

参加理事のコメント

1パックに1円の珊瑚再生もずく基金、2,800円で1本の珊瑚の植え付けができるのです。沖縄恩納村漁協と(株)井ゲタ竹内が協力し、沖縄の豊かな海を守ろうとしています。我々組合員は恩納村もずくを利用する事で応援できます。食と健康の結びつきが強く叫ばれている昨今、自然の恵みを大切にしていると話されていた姿勢は素晴らしいと思いました。

