

海の葉っぱ

愛媛県八幡浜市

大島産

EHIME
YAWATAHAMA
OSHIMA
UMI NO HAPPA

ロゴ

海の葉っぱ

愛媛県八幡浜市

大島産

EHIME
YAWATAHAMA
OSHIMA
UMI NO HAPPA

POP

海の葉っぱ

愛媛県八幡浜市

大島産

EHIME
YAWATAHAMA
OSHIMA
UMI NO HAPPA

「海の葉っぱ」は大島のおばあちゃんの味

海の葉っぱ 天然アオサノリ	海の葉っぱ 春菊スジアオノリ	海の葉っぱ 天然ワカメ	海の葉っぱ 天然フノリ	海の葉っぱ 天然ビジキ

マゴネツムなどの栄養素やカロチン、ビタミン、食物繊維が豊富で、美肌にもよい海藻です。

ミネラル、カルシウム、ビタミン、食物繊維が豊富で、腸活や血圧を抑制し、ミネラルも補える海藻。

水溶性食物繊維が豊富で、腸活や血圧を抑制し、ミネラルも補える海藻。

主成分フコランという水溶性食物繊維が、腸活の改善・予防を助ける働きがあります。

カルシウム、カリウム、リン、鉄も多く含み、栄養価が高く美肌効果もあります。

大島漁業集落事務所 (八幡浜市役所水産港湾課)
愛媛県八幡浜市北浜 1-1-1 ■TEL: 0894-22-3111 ■FAX: 0894-24-6180 ■E-Mail: oshimagogyoyawatahama@gmail.com

雑誌広告：フリーペーパー「Eのさかな」掲載

海の葉っぱ

愛媛県八幡浜市

大島産

EHIME
YAWATAHAMA
OSHIMA
UMI NO HAPPA

オーシャンスティック

「海の葉っぱ」は、大島産の天然アオサノリを、また、原材料は天然アオサノリを使用することで、マゴネツムなどの栄養素や、カロチン、ビタミン、食物繊維が豊富で、美肌にもよい海藻です。

また、原材料は天然アオサノリを使用することで、マゴネツムなどの栄養素や、カロチン、ビタミン、食物繊維が豊富で、美肌にもよい海藻です。

オーシャンスティックは、大島産の天然アオサノリを、また、原材料は天然アオサノリを使用することで、マゴネツムなどの栄養素や、カロチン、ビタミン、食物繊維が豊富で、美肌にもよい海藻です。

「海の葉っぱ」は、大島産の天然アオサノリを、また、原材料は天然アオサノリを使用することで、マゴネツムなどの栄養素や、カロチン、ビタミン、食物繊維が豊富で、美肌にもよい海藻です。

生産者、学校、企業の連携によって「海の葉っぱオーシャンスティック」が完成しました。私達は、持続可能な商品開発で八幡浜大島を盛り上げていきます！

学校法人済美高等学校 済美高校は、地域の課題解決に向けた実践的な教育を学ぶ「実践型」を行っています。今年、1年生の3クラスが「海の葉っぱ」を使用した商品開発に取り組むことになりました。

加工商品：済美高校との連携による「海の葉っぱ」を使用した商品開発

シーフードショー2021 海の葉っぱ ブースデザイン

東京国際展示場「東京ビッグサイト」南展示棟 2021年11月8日(月)~10日(水)

■正面イメージ (1/20 縮小)

0.3m

2.7m

2.0m

↓発砲POP

↓のぼり

↓テーブルクロス

↓ハッピー

ブース装飾



商品販売



パンフレット



「海の葉っぱ」も美味しく食べよ! Vol.1



アオサノリの味噌汁

- 材料 (2人分)
 - アオサノリ.....1束 (100g程度)
 - 味噌.....1大匙 (1.5cm角に切る)
 - 水.....適量
 - 顆粒和風だし.....小さじ1
 - 醤油.....小さじ1
- 【作り方】
 - 1 鍋に水、顆粒和風だしを入れ、中火で加熱する。
 - 2 沸立ったら味噌、油揚げを入れ1分程度煮る。
 - 3 火を止めて味噌を溶かし入れ、蓋に盛り付けてアオサノリを加える。

海葉っぱ



商品のて京内

- アオサノリ
- スジアオノリ
- ワカメ
- フノリ
- ヒジキ

海の葉っぱ 天然アオサノリ
マグネシウムなどの栄養素やカロチノイド、葉酸のビタミン成分を多く含みます。

海の葉っぱ 養殖スジアオノリ
ミネラル、カルシウム、ビタミン、食物繊維が豊富で、美肌に多い海藻です。

海の葉っぱ 天然ワカメ
水溶性食物繊維が豊富で、肥満や高血圧を抑制し、ミネラルも補える海藻。

海の葉っぱ 天然フノリ
主成分フノリンという水溶性食物繊維が、胆石の改善・予防する働きがあります。

海の葉っぱ 天然ヒジキ
カルシウム、カリウム、リン、鉄を多く含み、栄養価が高く美肌効果もあります。



海葉っぱ



「海の葉っぱ」は大島のおばあちゃんの味

四国八幡浜は四国有数の魚市場。その八幡浜沖にある大島は、潮のながれに恵まれた豊かな漁場。そんな大島には美味しい海藻もとれるんよ！是非、一度食べてみなはいや！

<大島産大島とは>
愛媛県の南、佐田半島の付け根に位置する八幡浜市は、太平洋の黒潮が流れ込む和歌海に面し、四国有数の魚市場には豊富な魚が水揚げされ、海に溢れる豊かな漁場。国内有数の美味しきみかんが育つ12月35,000人の街です。この八幡浜市にある唯一の有人島である「大島」は、地元の漁師が120年以上伝承し、水がさらさら、葉が小指 (葉の長さ) 大島 (葉の厚み)、三王葉 (葉のうらみ)、大島 (葉の厚み) 230 名が生活をし、昔ながらの漁業が今も残る等、ゆとりとした時間の流れを感じることができると言えます。大島へは1日3往復の定期船が運行しており、乗船時間約22分で見ることが出来ます。

海葉っぱ



【第二特集】 養殖スジアオノリ

高級食材「スジアオノリ」には大島の恵みが詰まっている！

高級食材「スジアオノリ」には大島の恵みが詰まっている！

私たちは、高級食材「スジアオノリ」の陸上養殖に取り組んでいます。豊かな自然が生み出す天然地下水と島に降り注ぐ太陽は大島ならではの恵み。

そこに、手作業により、丹精込められて育てられた「あおりの」種対に美味しくいただきます。

「スジアオノリ」は、あおりの類の中でも、最も香りが美しく品種とされとるんよ。

大島の「スジアオノリ」は、天然物と遜色ない味、色を有しております。通年で生産できるという特徴が高く評価されとるんよ。

あおりの活用法は、お好み焼き、焼きそば、磯辺揚げ、味噌汁、玉子焼きなど、どんな料理にも1振りするだけで高級感アップするけんね、ぜひいろんな料理に試してみてください。

海葉っぱ



OSHIMA CHAHARU collaboration

シェフのテーブル

愛媛県八幡浜市大島のサザエとヒジキは、豊饒の海で育まれた逸品！その海の宝ともいえる食材をフレンチの技法を駆使して生み出したのが「シェフのテーブル」。

海の産物の素晴らしさを知り、その食材の良さを引き出すのは、島根県隠岐の島出身の野津シェフだからです！島民への感謝の気持ちとともに美味しく召し上がったいただける高級料理を目指します。

是非一度ご賞味くださいませ。



野津 幸仁 Yukihito Naito
1969年12月15日生まれ。島根県隠岐の島出身。島根県立隠岐高等学校卒業。島根県立隠岐高等学校でフレンチの勉強を始める。その後、フランスのアミアン・エクス・メトロポリタンでフレンチの勉強をする。その後、東京のフレンチレストランで修行をする。島根県立隠岐の島高等学校でフレンチの先生として働く。現在は、島根県立隠岐の島高等学校でフレンチの先生として働く。



海葉っぱ



「もう少ししたら海へ流れていくけんね」

【第一特集】 天然アオサノリ

食べたらきつとグセになる 八幡浜大島のアオサノリ

「もう少ししたら海へ流れていくけんね」

波が激すと海流が流されていくので、あおさ漁は毎年11月から5月が解禁。水温が低い中、大島周辺の岩場で手摘みで収穫するんよ！

海と陸の間にあおさが生えているので、手でむしり取るんやけど、海流がツツツして採りにくいので、まあ大変。やけど、このあおさを食べる人の笑顔を想像すると頑張れるんよ。

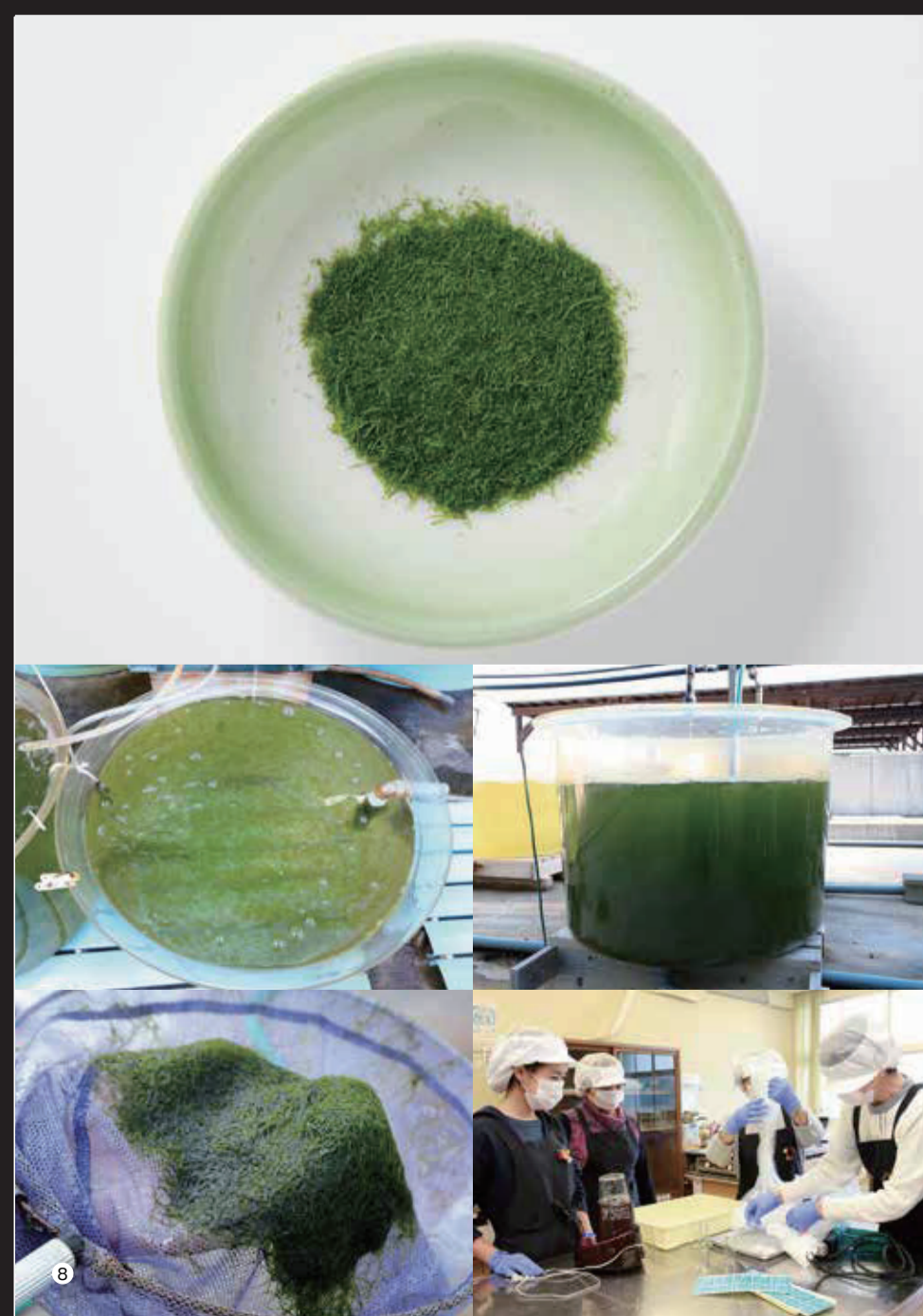
収穫後は、何回も一生懸命洗って、エビや砂などの不純物を取り除いて、天日で約2、3日乾燥させるんよ。そうすると、島のりの完成。

透明度の高い透き通った海で育ったアオサノリは、天日干したら香りも濃くなって美味しいのよ。天日に干して乾燥してるから、水に浸すだけで、すぐに戻れた状態に戻るし、戻した物を冷凍にもできるので使いたいときに、すぐ食べて便利やしねば、お味噌汁にしても食べるのがおススメよ。

私たちが、1つ1つ丁寧に作った乾燥アオサノリ。一度、食べてみなはいや！



海葉っぱ



「海の葉っぱ」も美味しく食べよ! Vol.2



スジアオノリの山かけ蕎麦(温)

- 材料 (2人分)
 - 長い〜10g (袋をむいてすりおろす)
 - 蕎麦.....乾燥なら180g
 - 醤油.....50cc
 - スジアオノリ.....適量
- 【作り方】
 - 1 湯に1を入れて2を注ぎ、スジアオノリをふる。
 - 2 湯に1を入れて2を注ぎ、スジアオノリをふる。
 - 3 湯に1を入れて2を注ぎ、スジアオノリをふる。

海葉っぱ



愛媛県八幡浜市 大島産 海葉っぱ

大島漁業集落事務局 (八幡浜市役所水産部内) 愛媛県八幡浜市北浜1-1-11
TEL: 0894-22-3111 FAX: 0894-24-6180
E-Mail: oshimagogyu.yawatahama@gmail.com

大島漁業集落事務局 「海の葉っぱ」ブランディング

<お客様の課題>
高齢化の進む漁師のビジネスとして、外洋の漁に出なくてよい。海藻販売へのビジネス転換。そして、その海藻を商品化するためのブランディング。

<デザインによる解決>
海藻類を「海の葉っぱ」となづけブランディング。大島のおばあちゃんが手摘みで丁寧に採ったり、養殖していることをパンフレットで紹介し、そのおばあちゃんのイラストが商品の顔になるようにデザイン展開しました。