

美味しい海苔ができるまで

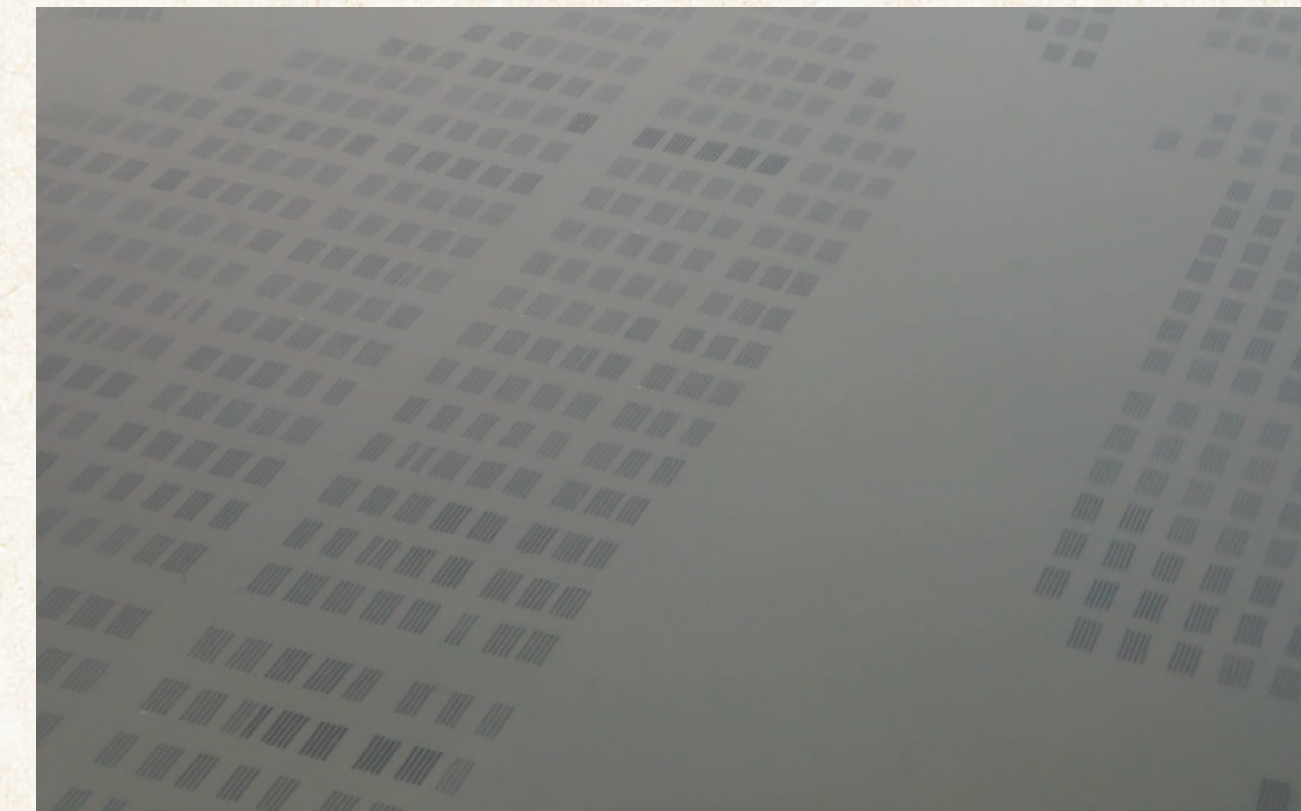
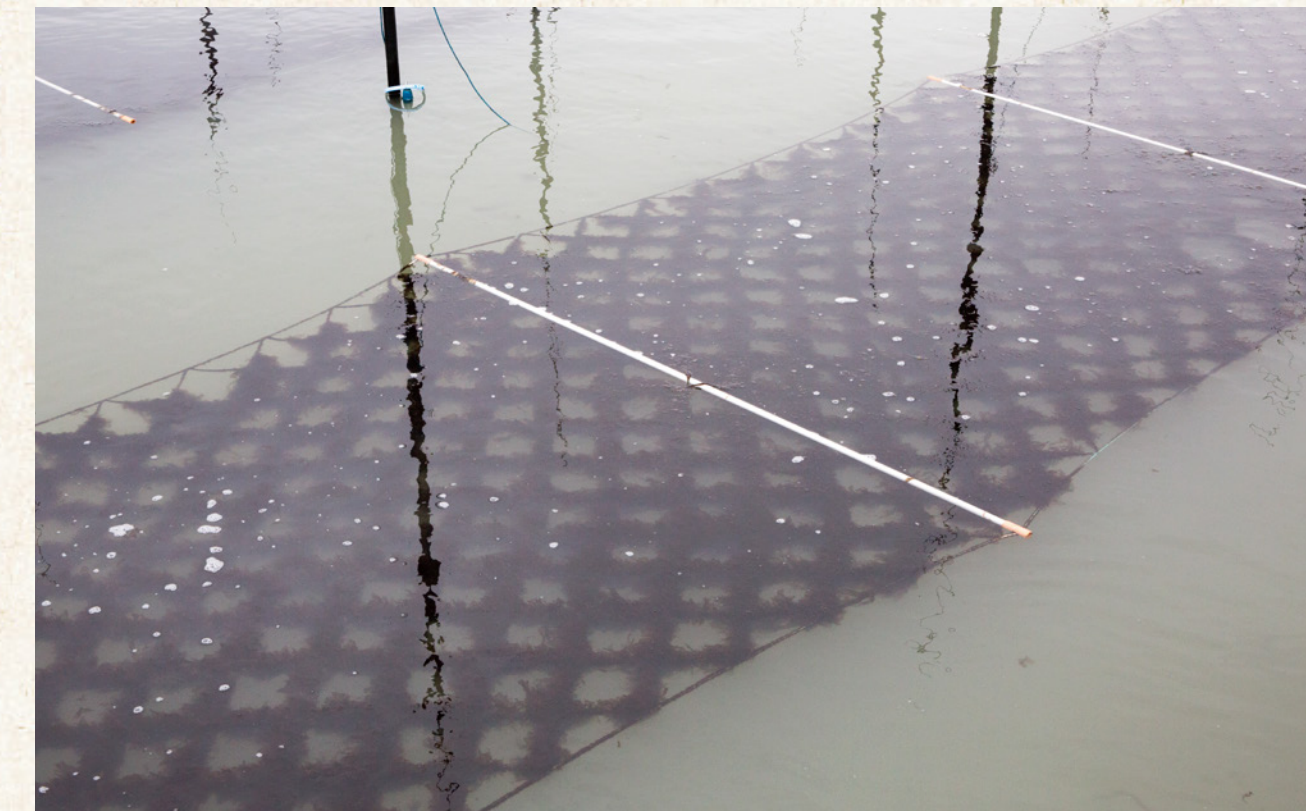


養殖

夏から秋にかけて、海苔の元となる胞子をつけたカキの貝殻を網に養生させて海で育てます。

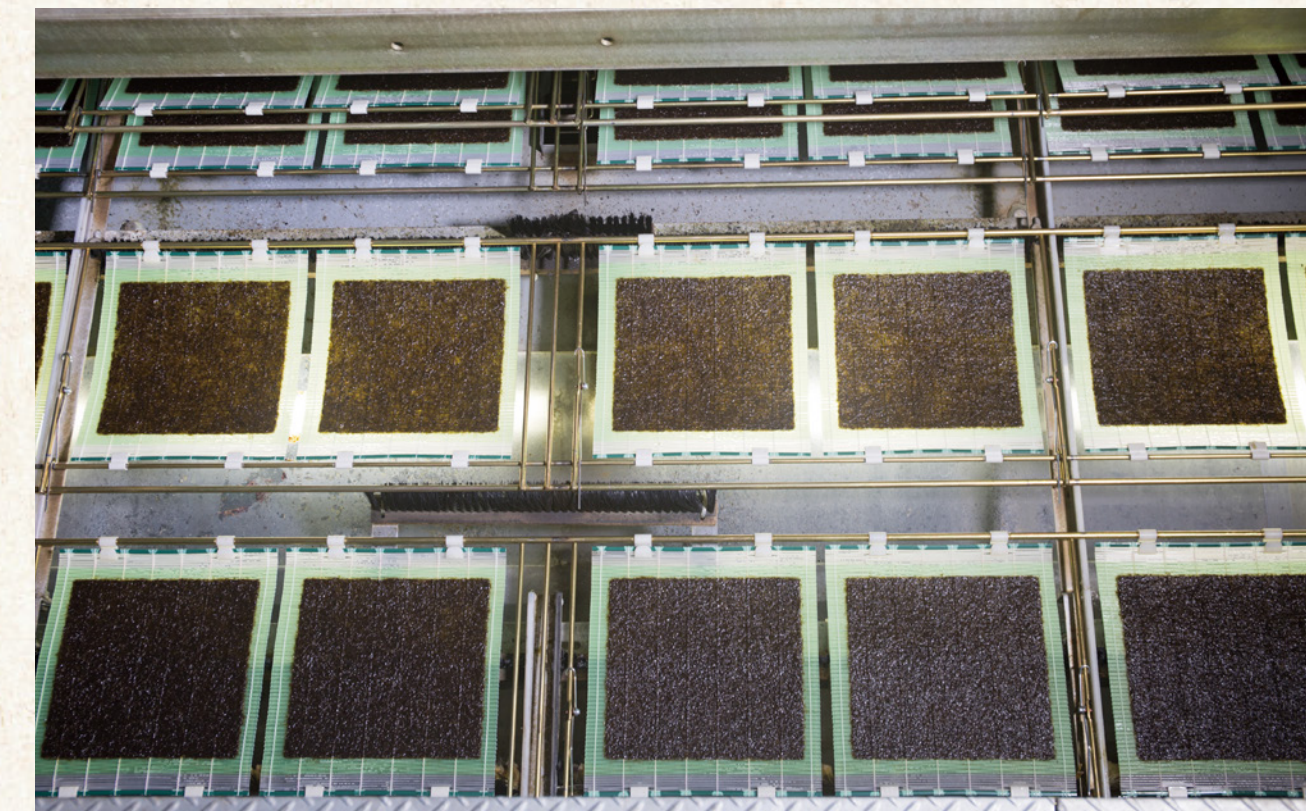
収穫

収穫の時期には、海苔網を船の上に持ち上げて網の下からローターで伸びた海苔を収穫します。



成型・検品

収穫した海苔を成型し、乾燥機でゆっくりと乾燥します。乾燥海苔は、検査場にて手作業で検品されます。



加工・出荷

検品した乾燥海苔に火入れをし、焼き海苔に仕上げます。その後、梱包・出荷され、店舗などで販売されます。

