

評価基準を設定したブランド『佐賀海苔®有明海一番』 佐賀県有明海漁協(佐賀県)

取組の概要

- ◎合併を機に評価基準を設定し、佐賀海苔のフラッグシップブランドである『佐賀海苔®有明海一番』を創設
- ◎市場でも高く評価され、令和5年12月の入札会では、過去最高額を更新し1枚355円を記録。
- ◎これまで、消費者向け商品では各社のブランドにより『有明海産』として販売されることがほとんどだったところ、ブランドの創設により『佐賀海苔®有明海一番』と佐賀産と明記され販売されることで、佐賀海苔全般の認知度の向上にも寄与

取組のポイント

1 評価基準の設定

- ・これまで、ノリの評価基準は見た目を主体に等級付けされてきたところ
- ・『佐賀海苔®有明海一番』では、以下の7つの基準を設定

香り・味	食味検査員による評価
タンパク質含有量	ノリ成分計による測定
口どけ	食感測定器による測定
色・ツヤ・形	ノリ検査員による評価
摘採回数	1番摘みの初物であること
生産量	ノリ網1枚あたり、板ノリ300枚以内
育成記録	育成記録されたもの

※パンフレット 新しくなった「おいしい海苔の評価基準」参照

2 販売促進

『佐賀海苔®有明海一番』の販売促進活動により、多くの大手百貨店の贈答品カタログに掲載されるなど、認知度の向上に努めている。

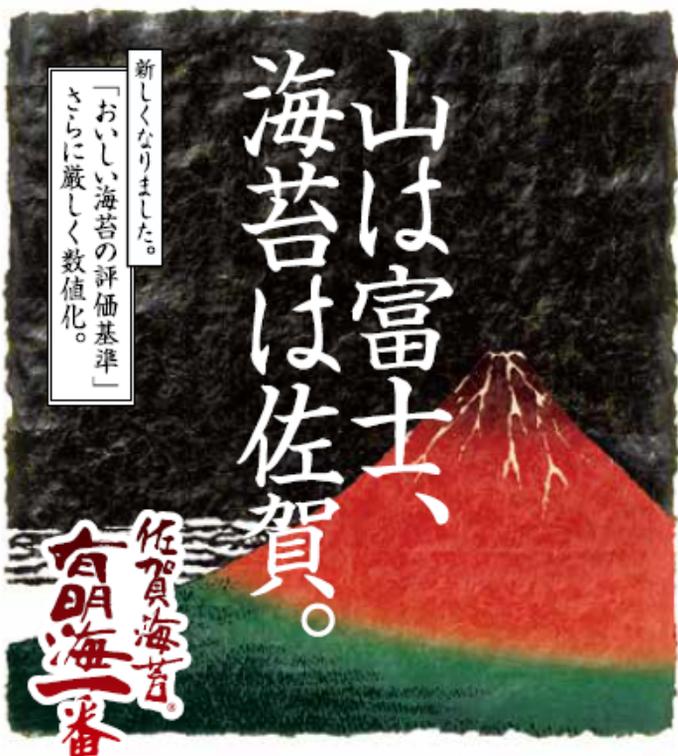
取組の成果等

区分	単価 (円/枚)
佐賀海苔®有明海一番	113.2
その他の佐賀海苔	11.8

平均価格の比較(H19-R3)



ブランドロゴ及び
キャッチコピー



新しくなりました。
「おいしい海苔の評価基準」
さらに厳しく数値化。

山は富士、
海苔は佐賀。

有明海一番
佐賀海苔

No.1 日本一の海苔といえば、
「佐賀海苔®」です。

「佐賀海苔®」は、生産量、販売額ともに19年連続日本一（R4.5現在）に輝いています。その秘密は、有明海という自然に恵まれた環境と、海苔づくりに関わる多くの人びとが一体となった取り組みにあります。情熱と工夫がもたらした独自栽培技術で、うま味にあふれた口どけのよい、おいしい海苔がつけられているのです。

3 基準を満たした10,000枚に3枚の海苔、
10,000 それが「佐賀海苔®有明海一番」です。

おいしい海苔は、味、姿、育ちで決まります。うま味、口どけ、香りの分析と味の検査。色、ツヤ、形の見た目を厳選する姿の検査。一番摘みでひと網300枚以内の厳選摘みか否か。そして、育成記録による経歴や育ちの検査を通して、「佐賀海苔®有明海一番」を名乗ることが許されるのは、10,000枚に3枚という貴重なものです。

— 海の緑黄野菜といわれる、豊富な海苔の栄養 —

「佐賀海苔®」は現代人のための健康食です。

海の豊かな栄養で育つ海苔には、現代人に不足しがちなミネラルやビタミン類、食物繊維が豊富。たんぱく質は大豆よりも多く、カルシウムは牛乳の2倍以上（焼き海苔）も含まれています。美肌づくりや健康維持にも効果があり、低カロリーであることが知られています。

注目されるビタミン「葉酸」もしっかり。

葉酸は赤血球の生産を助ける造血ビタミン。胎児の発育にも大切なことから、「妊婦のビタミン」とも呼ばれています。成人の平均必要量は1日あたり200μg、妊婦の方には400μgの摂取が推奨されています。（厚生労働省：日本人の食事摂取基準による）一日の必要量200μgは、海苔全形（21×19cm）4枚分にあたります。

これが最高の自然の恵み。
「佐賀海苔®有明海一番」は、
一番重要ともいえる、「おいしさ」の評価基準を、
世界ではじめてわかりやすく定義。
おいしい海苔のルールで、日本一の評価と実績を持つ、
佐賀県からお届けします。

※このパンフレットは、海苔の全形と同じ大きさです。



佐賀海苔®有明海一番
新うまい佐賀のりづくり運動推進本部



おいしい海苔の最高級品といえば、「佐賀海苔®」。

10,000枚に3枚。味・姿・育ちで選び抜かれた「佐賀海苔®有明海一番」です。

「味」さまざまな検査で測定

「口どけ」「うま味」「香り」などを、ノリ成分計や食感測定器、食味検査でチェック。合格ラインに達したもののだけが「佐賀海苔®有明海一番」と呼ばれます。

「姿」熟練したプロが厳選

昔から海苔の等級を決定づけてきた色・ツヤ・形を、熟練のマイスターが美しいものだけを選別します。

「育ち」一年を通して厳しく管理

すべてはそのおいしさのために、海苔の育成環境を限定。よりよい畑、種づくりからの育成記録「一番摘み、ひと網300枚以内など」の手をかけた海苔づくりが、最高級の味を生み出します。



「佐賀海苔®」のおいしい理由

◎九州最大の筑後川など、数多くの河川と潮流がぶつかる栄養豊かな海苔畑は、佐賀ならではの奇跡的な自然の恵みです。

◎季節や海水温に合わせる独自の生産技術と、世界有数の潮の干満差がある有明海ならではの支柱式栽培から口どけの良さが生まれます。

◎年2回だけの新芽の「一番摘み(初摘み)」を大切にする伝統が、「佐賀海苔®有明海一番」ならではの味わいを生み出します。

◎厳しい管理と育成記録が、おいしさと安全性を守ります。



新しくなった「おいしい海苔の評価基準」

★味 うま味のもととなるタンパク質含有量が「50%以上」(乾海苔)のものであること。

タンパク質含有量を、ノリ成分計によりチェック。おいしさを客観的に調べ、合格ラインに達した海苔だけを選びます。

★味 うま味と香りが、「優良」なものであること。

海苔の香しい香りは、おいしさの大切な要素です。食味検査員によって、うま味と香りのよさを選定します。

★味 口どけが、食感測定値「20回以内」(焼き海苔)のやわらかいものであること。

パリッとした歯切れのよさと、ふわっと溶ける口あたりは、おいしい海苔の条件です。食感測定器で口どけ具合を計測し、ハリりと溶けるよい海苔だけを選びます。

★姿 色・ツヤ・形の美しいものであること。

色・ツヤ・形の等級格付けは、熟練のマイスターによって行われます。100以上にも細かく分類される規格・品質区分から、上級レベルの海苔だけを選びます。

★育ち 一番摘みの初物であること。

海苔は、秋ノリと冬ノリの2回の収穫期があります。その一番摘みが、最も品質の良い海苔となるのです。

★育ち ひと網300枚以内の厳選摘みであること。

ひと網から摘みとる海苔の量を限定することで、非常にやわらかい若芽だけを選びとります。

★育ち 育成記録により、素性が明らかなるものであること。

しっかりと記録された、育成の環境や過程が明らかなる海苔だけを選びます。