



福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

魚と魚ーと totto-to

今号の魚ker

大曲 渉さん

Vol. 17
2023.1

特集

あなた好みの海苔を
オーダーメイド！



株式会社マルホ 大曲涉さん

福岡県の水産物にこだわる人を紹介するコーナー。
今回は、柳川市にある乾海苔加工販売業、株式会社マルホの代表取締役大曲涉さんを訪ねました。



地元の海苔の美味しさを伝えたい

柳川市、大川市、みやま市、大牟田市の4市に面する有明海の福岡県海域。ここで養殖されるノリは、【福岡有明のり】のブランド名で知られています。その生産枚数は約13億枚と全国2位の規模。地元の重要な産業です。そのため、この地域は、乾海苔製造機械の製造業や、焼きのりや味付けのりなどの乾海苔加工販売業など、海苔に関する産業が集まっており、大曲さんの会社もそのひとつです。

「当社は、平成2年に柳川市で創業し、地元の海苔加工販売業者としては新しい会社です。地元の漁師さんが手塩にかけた海苔の美味しさ・素晴らしさを多くの人たちに伝えたいとの思いから、先代の初代社長が海苔の加工技術や管理方法を学んで当社を設立し、私が2代目として受け継ぎました。」と大曲さん。

その思いから、マルホでは自社製品に、凍るような寒さにさらされることで海苔が旨味を蓄え、味が最も良くなる冬の一一番摘みの【福岡有明のり】を使用しているそう。その理由を尋ねると、「海苔は、昔から、色や艶が良いものが評価されていましたが、『消費者が本当に求めているのは何か、自分たちが伝えたいものは何なのか』といった点を改めて考えた時に、美味しさだと。そこで、味が最も良い冬の一一番摘みを私が提案し、使うようになりました。」と、教えてくれました。

海苔の美味しさを伝えたいという大曲さんの思いは、海苔の品質だけでなく、商品にも表れています。「塩のりは、使っているのが油と塩のみとシンプル。素材となつていて海苔の味や香りをしつかりと活かすことができます。今では塩のりをよく見かけますが、当社では30数年前に地元でいち早く商品化しました。発売から、海苔の味や風味をさらに活かせるよう何度も改善を重ね、油の配合や使う塩を工夫しています。地元の海苔漁師さんにも美味しいとお墨付きをもらつた自慢の商品です。」

海苔の美味しさを世界にも

大曲さんは、より多くの人たちに美味しい【福岡有明のり】を伝えるため、令和元年に【マルホショップ】を柳川庁舎の前にオープン。「多くの人たちに立ち寄ってもらえるよう、全面ガラス張りのモダンな建物にしました。お得に購入できるお客様感謝デーも定期的に開催しています。店頭での販売の他、オンラインショップでの通販に、電話やFAXでの注文にも対応していますので、全国各地の人たちにも気軽にご利用いただき、【福岡有明のり】の美味しさをお届けしたいです。」と、大曲さん。



4



3



1



2

最後に、今後の展望についてお聞きしました。「さらに美味しい海苔をお客様にお届けするため、商品に使う海苔を、一番摘みの中でも味にこだわった最上級品である『旬』という格付けのものにしてすることを進めています。また、生産者団体である福岡有明海漁連さんと一緒に輸出にも取り組んでいます。世界にも【福岡有明のり】の美味しさを伝えていきたいですね。」と、大曲さんの挑戦は続きます。

1 管理が行き届いた加工工場 2 こだわりの商品が並ぶマルホショップ

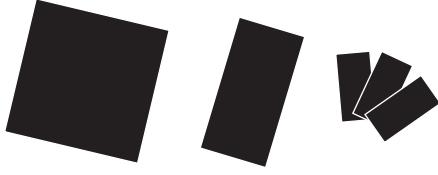
3 看板商品である塩のり『有明育ち 塩味』

4 一番摘みの中でも最上級品である『旬』を使った焼きのり

あなた好みの



海苔



をオーダーメイド！

今号の特集は、産地ならではの情報を届けします。

皆さん、ご家庭でどんな海苔を食べていますか？

海苔養殖が盛んな有明海沿海の地域には、乾海苔の加工製造のお店がたくさん。これらのお店では、自社製品の販売はもちろん、お客様が持ち込んだ乾海苔を、醤油ダレや塩などの味付け、半切、8つ切りなどの切り方、ボトルやアルミ袋などの保存容器など、お客様の好みに合わせて、オーダーメイドで加工してくれます。

海苔漁師さんをはじめ、地元の皆さん、このサービスを利用して自分好みの海苔を食べているんです。

この冬、新海苔を手に、あなただけの海苔を作ってみませんか？

成清海苔店 可能な海苔加工：焼き、味付け、塩

『子供に当たり前のものを食べさせたい』がモットーの柳川市の海苔屋さん。先代から引き継がれたオリジナルのタレは、化学調味料を一切使わず、【福岡有明のり】の芳醇な味と香りが引き立つよう、すっきりとした後味に仕上げています。

お店の商品に使うのは、【福岡有明のり】のうち最も柔らかく、口溶けが良いと評価される11月の一一番摘みの海苔。希少なこの海苔の中から、皿垣開漁協のものを中心につらに厳選し、使用しています。こだわりの海苔を使った焼きのりや味付けのりは必食です。

所 柳川市上宮永町 32-10

☎ 0944-75-6400

□ 9:00 ~ 18:00

休 不定期（公式HPに掲載）

□ <https://narikiyonori.net/>



有明海苔 可能な海苔加工：焼き、味付け

海苔を作り続けて半世紀。自社で乾海苔の生産から加工までのすべてを行う希少な海苔屋さん。味付けのりは、地元の老舗醤油屋の醤油に炒り子や昆布、干しエビなどを加えた自家製の甘辛タレで、海苔の風味を損なわない絶妙なバランスに味付けしています。

お店の商品には、一番摘みのみを使用。菜種油と甘みのある博多の塩を使うことで、癖のない、すっきりとした味に仕上げた塩のりに梅とシソの風味が食欲を刺激する梅しそ味の他、わさび、明太風味、かき醤油など、多種多様な味付けの海苔が購入できます。

所 柳川市南浜武 757

☎ 0944-72-3779

□ 9:00 ~ 17:00

休 土日祝日、GW、盆、年末年始

□ <https://shop.araike-nori.co.jp/>



江の浦海苔本舗 可能な海苔加工：焼き、塩

元海苔漁師が本当の海苔の美味しさを届けたいという思いから始めた海苔屋さん。塩のりは、海苔の旨さを引き立てるよう厳選した、石垣島の塩と圧縮一番搾り製法の菜種油を贅沢に使用。焼きのりは、低温でじっくりと焼くことで海苔の香りや味を最大限に引き出しています。

お店の商品には冬の一一番摘みを使用。中でも江の浦海苔本舗ならでは商品が『炊きのり』。固さの違う数種類の海苔を手作業でちぎり、層になるよう丁寧に炊き上げた佃煮は、海苔のイメージを変える食感と濃厚な味わいです。

所 稲佐市高田町徳島 320-4

☎ 0944-22-2252

□ 10:00 ~ 17:00

休 日曜日

□ <https://enouranori.com/>



柳川海苔本舗 可能な海苔加工：焼き、味付け

昭和三十年に創業した老舗の海苔屋さん。味付のりのタレには厳選した原材料を使用。地元柳川の醤油蔵で醸された醤油をベースに、北海道の羅臼産昆布や瀬戸内産炒り子の出汁を合わせ、隠し味に唐辛子を加えることで、深みがあり、風味豊かな味に仕上げています。

お店の商品には、【福岡有明のり】の一一番摘みをはじめ、多様なニーズに合わせ、瀬戸内海産など全国各地の海苔を使用。一番摘みの中でも厳選した海苔を贅沢に使った焼き・塩・味付けのりは、柳川ブランド認定品にも選ばれた逸品です。

所 柳川市田脇 337-1

☎ 0944-72-6522

□ 8:00 ~ 17:00

休 日曜日

□ <https://yanagawanori.co.jp/>



「福岡有明のり」

乾海苔が買える
お店



マルホショップ

所柳川市坂本町 33-1

0944-75-1525

9:30 ~ 17:30

休なし

<https://www.maruho-nori.com/>



魚kerでも紹介したマルホの直売所。乾海苔商品は、厳選した『福岡有明のり』の一番摘みを使用。希少な商品のため、なくなり次第販売終了となるので、お求めの際は、お早めに。お店では自社商品も販売しており、おすすめは、看板商品である『有明育ち(塩味)』。改良を重ねた特製油を表面に塗り、厳選した塩をパラリと絶妙な塩加減でまぶした海苔は、香りと味わいが極限にまで引き立てられた逸品。お越しの際は、ぜひお買い求めください。

海苔屋のりまき

所柳川市三橋町柳河 597

0944-88-9496

10:00 ~ 18:00

休月曜日

<http://noriyanorimaki.com>



両開漁協で海苔の格付検査に携わっていた職員さんが始めた NEW OPENのお店。その経験に裏打ちされた確かな目利きで、美味しい『福岡有明のり』をお届けしています。乾海苔は、仕入れ後に水分をさらに飛ばす一手間を加え、通年で販売。歯切れが良い、旨味が濃いなど、それぞれの特徴に優れたお勧めの海苔をラインナップしており、自分好みの海苔を探すことが可能。購入した海苔はそのまま焼きのりに加工することもできます。

株式会社丸川海苔

所柳川市本町 43 番地

0944-73-3648

9:00 ~ 19:00

休日曜日

<https://marukawa-nori.com/>



昭和42年設立の柳川市の海苔屋さん。一番摘みの『福岡有明のり』を自社工場で手間暇かけて丁寧に製品化しています。乾海苔は季節限定品で店頭に並ぶのは3月頃まで。お買い求めの際は、電話での事前確認をお勧めします。お店で、子供から大人まで皆に愛されているのが『丸ちゃんのふりかけ海苔』。たっぷりの海苔とゴマだけ作られたシンプルなふりかけで、おひたしなどのトッピングにしてもグッド。海苔を社外秘の揚げ方でサクサクに仕上げた『海苔チップス』も、おつまみとして人気です。

ふくおか 地魚バトルⅡ

Fukuoka Jizakana Battle 2

福岡グルメ最前线の料理人たちが、ふくおかの地魚料理で勝負！

筑前海、豊前海、有明海の好漁場から毎日たくさんの新鮮な魚が水揚げされる福岡県。そんな水産食材に恵まれた福岡のグルメ最前线で腕を磨いてきた料理人たちが自慢の地魚料理を披露します！舌においしい、目にも美しい地魚料理の数々を堪能できる「ふくおか地魚バトル」！参加店舗にぜひお越しください。

年4回開催！第4弾は2023年2月1日～2月28日に開催予定！

最新の情報はフェア特設サイトをチェック！



旬の地魚情報を発信する魚食促進サイト「じざかなび福岡」

県では美味しい地魚が食べられる「ふくおかの地魚応援の店※」や、地魚に関連したイベント、浜の水揚げ状況や直売所など、地魚に関する様々な情報を紹介する魚食促進サイト「じざかなび福岡」を開設し、旬の地魚情報を発信。昨年度からは「地魚レシピ・捌き方」のコンテンツも追加しています！

じざかなび福岡では、皆様に素早く情報を届けるため、公式フェイスブックも開設。じざかなび福岡トップページのバナーからアクセスできます。是非、「いいね！」を押してフォローしてくださいね。

※県が認定した県産水産物を積極的に取り扱っている飲食店や直売所など

じざかなび福岡

