

## 商品詳細

そのまま干した  
**はばのり**

ほかの海藻にはない、  
やみつきになる独特の香り

ハバノリは青々とした香りとはる苦さが特徴です。千葉や静岡、三重などの限られた地域で、乾燥ハバノリを正月のお雑煮の中に入れて、炙ってから醤油をかけて温かいご飯に乗せるなどの食べ方で愛されてきました。もっと多くの方に知ってほしい、食べれば食べるほどハマってしまう魅力秘めた海藻です。



### お召し上がり方

- ・そのまま様々な料理にお使いいただけます。ハーブやスパイスのように、独特の風味をお楽しみください。
- ・少し火を入れると風味が柔らかくなります。200°Cのトースターで20秒ほど、またはフライパン等の空炒りで、緑色に変わるのが目安です。

### おすすめレシピ

オンラインストアにて、おすすめの調理方法をご紹介します。詳しくは下記QRコード / URLよりご覧ください。



はばのりご飯



はばのりのペペロンチーノ



ラムチョップ



シェフが語る「はばのり」をもっと楽しむ方法

<https://seaveges-store.com/products/habanori>