

マリン菜

MARINE VEGETABLE

乾燥品・フレーク・塩蔵品・粉末を用意しました

～ 原料はミリン科キリンサイ属の海藻 ～

1. 周年栽培により、一年中供給可能
2. 野菜と同じように具材に使用できます
3. 海藻そのものの食物繊維です
4. ポリポリとした爽快な食感で、ローカロリー
5. 膨潤時に旨みを吸収させて調理することで
ジューシーでおいしい食品が作れます
6. 水に戻すと最高10倍量になり、とても経済的



原料海藻

<用途>

スープ (ダイエタリースープ、インスタントスープなどに)

惣菜 (フリカケ、お茶漬け、佃煮風海藻などに)

サラダ (海藻サラダ、食物繊維補強サラダなど
通常のサラダに混ぜてもお使いいただけます。)

加工食品 (ハンバーグ、カマボコ、餃子、シューマイ、ソースなどに)

その他 (飲料、コンフェクショナリー、サプリメントなどに)



水戻し後のフレーク



ハンバーグの具材に



スープの具材に



微粒子パウダー

製品ラインアップ：塩蔵タイプ 赤・白、白色乾燥品、フレーク(粒状にカットした製品)、
すみれ藻(赤紫色の海藻)、微粒子パウダー

Marine vegetable of natural seaweed contains marine minerals and dietary fibers to create your healthy life.

MSC

MARINE
SCIENCE
the life from sea

製造者 MSC CO.,LTD. (KOREA)

輸入者 マリン・サイエンス株式会社
東京都千代田区東神田2-1-11 第一坂本ビル7F
TEL: 03-3865-3485 / FAX: 03-3865-3450
URL <http://www.marine-science.co.jp>