

# ①降り注ぐ「太陽」

海に支柱を立てそこに海苔網を張り育てる昔ながらの**支柱作**。遠浅で波の静かな熊本海ならではの風景ですが、この製法では干潮時に海苔網が「日干し」されます。この時、ノリが**太陽の光をいっぱい浴びる**事で、旨み成分であるアミノ酸が沢山できるから、**旨くて栄養満点**の海苔が育つのです。

# ③肥沃な「干潟地」

広大な干潟地は、有明・八代の海と九州の大地、そして滔々と注ぎ込む河川が長い年月をかけて育んだ**肥沃な海**です。その干潟から海藻としてのノリが育つのに欠かせない窒素、リン、カリウムなどの**栄養素**がコンコンと湧き出しています。この「豊饒の母なる海」があり、くまもとの旨い！海苔ができるのです。

# ④作り手の「思い」

真冬の早朝より冷たい海で海苔を育て、積み取るのはキビシイ仕事です。でも、**安全な**海苔を育てる**大切な**仕事です。そして、もっともっと安全でおいしい海苔を食べてもらうために「肥後もっこす根性」で**良質な**海苔作りに向かっています。くまもと海苔は私達の**思い**です。



くまもと生まれの  
海苔が「旨い！」理由

わけ



# ②清らかな「水」

雄大な阿蘇に源を発す「白川」「菊池川」、緑豊かな九州山脈西部に源を発する「緑川」「球磨川」などの川水が注ぎ込む海で育てています。特に熊本市の上水道は100%地下水！これって我が家の蛇口からミネラルウォーターが出ている様なもの！こうした大地の滋養を浴えた、清らかな伏流水があり熊本の海苔は**安全で旨い！**のです。



通潤橋



阿蘇山