

北海道は日高の昆布漁師・孫娘の
「昆布をおしゃれに!もっと手軽に!」
という想いを込めた…

幸せナナ昆布

ナナクラ昆布



Jimmy
works

共同企画商品

幸せナナ昆布は、

「昆布にあまり馴染みのない若者や海外の方にもっと気軽に昆布を使ってほしい」
「昆布の新しいニーズを生み出したい」というナナクラ昆布の想いと「北海道のすばらしい素材をデザインやクリエイティブの力で新たな価値を持った商品を作り出したい」というジムニーワークスの想いがクロスして生まれた共同企画商品です!
日高みついし昆布の「出汁によし、食べるによし!」の特徴を活かし、ベーシックな「だし昆布」、だしと昆布の食感を同時に味わえる「刻み昆布」、おつまみ感覚でそのまま食べられる「極細昆布」の3つの種類を素敵なパッケージに詰め込みました。

クラフト素材の
おしゃれなパッケージは、
ジッパー付きで
そのまま保存容器として
利用できます!



おいしいよ!



だし昆布

使いやすいサイズに昆布をカット
お米と一緒に炊いても風味豊か
(30g入):500円(税別)

刻み昆布

1.5mm幅にカットした刻み昆布
煮物やパスタなどに最適
(40g入):500円(税別)

極細昆布

0.8mm幅にカットした極細昆布
おつまみやサラダで新感覚
(30g入):500円(税別)

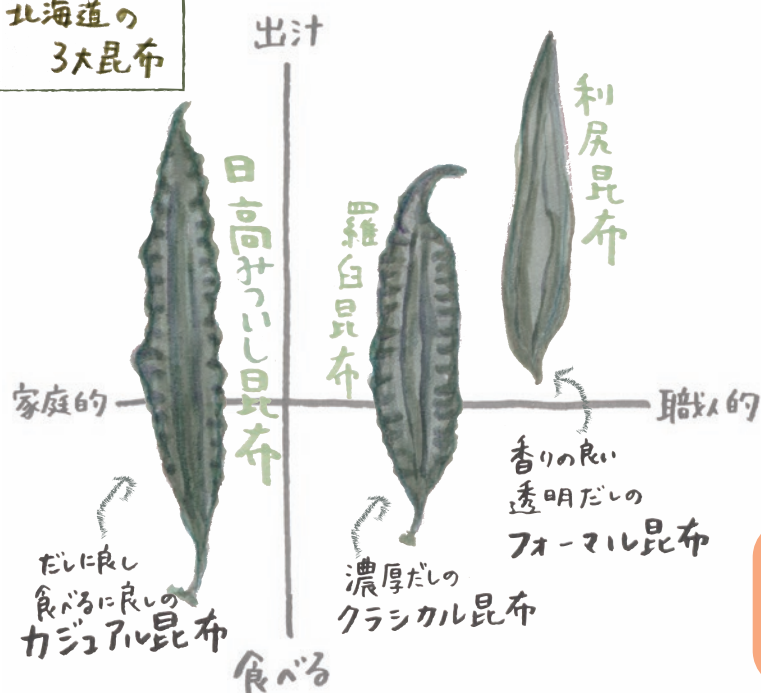
かわいいイラストレシピに
幸せを運ぶナナつの
魔法の言葉を添えた
「幸せナナ昆布のしおり」付き!



“幸せを運ぶ魔法の言葉”何が出てくるかは、開けてのお楽しみ!

日高みついいし昆布の特徴は「出汁によし、食べるによし!」

北海道の 3大昆布



日高の魅力をプリントした人気の
ジモトトート日高とのセット商品も
用意しました!



離乳食にはぜひ昆布だしを!

昆布に含まれているうまみ成分にグルタミン酸がありますが、なんと母乳や羊水の成分にもグルタミン酸が含まれているのです! 赤ちゃんにとって昆布だしは「お母さんの味」なんです。



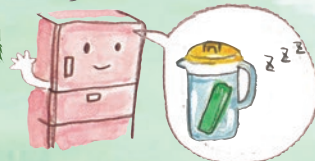
日高みついいし昆布の おいしい活用法!

基本だしの取り方



鍋に水と昆布を入れて
約30分漬け置きしてから
弱火〜中火にかけます。
ふつふつと泡が出てきた
沸騰直前のタイミングで
昆布を取り出します。

昆布水



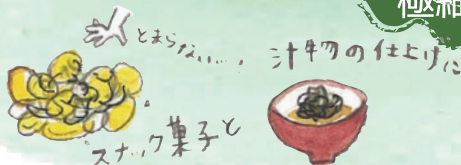
ボトルに水2Lとだし昆布を一切れ
入れて冷蔵庫で3時間置くだけで
昆布水の出来上がり!
お料理に使ういつもの水を
昆布水に変えるだけでお料理の
おいさがアップします!



パスタを茹でるときに
刻み昆布を入れて一緒に
茹でると、昆布の旨味が
染み込んで風味豊かに
茹で上がります。

ポリ袋に野菜と刻み昆布を
入れて塩で揉み、冷蔵庫で
1日置いて出来上がり!

オリーブオイル・酢・
胡椒などで和えたものを
サラダやカルパッチョに
添えると良いアクセントに!



そのまま食べてもおいしい!
お酒のおつまみや、
子どものおやつにも最適です。

幸せナナ昆布は、日高みついいし昆布の特徴を活かすために「だし昆布」、「刻み昆布」、「極細昆布」の3種類を揃えました! その日の気分や料理で3つの幸せナナ昆布をお試しください!

<企画・製造>

ナナクラ昆布 北海道札幌市白石区東札幌 3条2丁目 1-20-706
TEL & FAX:011-556-5952 MAIL:info@nanakura-kombu.com <http://www.nanakura-kombu.com>



ナナクラ昆布

<企画・販売>

株式会社ジムニーワークス 北海道札幌市中央区南5条西10丁目 1013 南五条ビル 301
TEL:011-200-9076 (平日9時~18時) FAX:011-200-9077 MAIL:info@jimnyworks.co.jp <http://www.jimnyworks.co.jp>

