

CO三重県産あおさのり（水洗い不要）



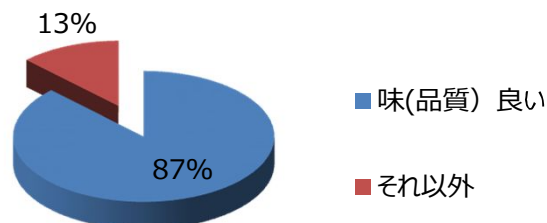
【商品名】 CO三重県産あおさのり（水洗い不要）
 【規格】 8g / 常温
 【製造】 日本生協連(みえぎょれん販売)/国内製造
 【賞味期限】 180日

＜商品説明＞
 三重県産ひとえぐさを使用。丁寧に水洗いしているの
 で、そのままみそ汁、スープ、うどん等にお使いいただけ
 ます。手軽に磯の風味が楽しめます。

モニター実施概要

【時期】 2020年11月
 【生協名】 3生協
 【支所・センター】 全支所・センター
 【人数】 168名

モニター支持率 87%



■モニター組合員さんの声■

うどんのトッピング、味噌汁の具に使用しました。磯の香りがしてとっても美味しかったです。

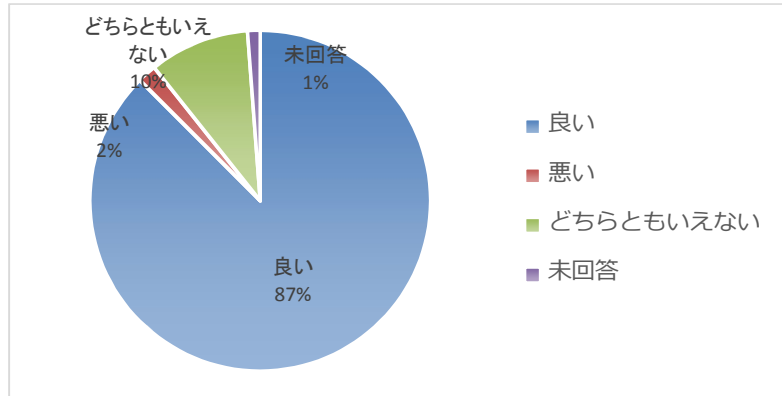
お味噌汁にいれました。磯の香りがひろがり、いっきに高級なお味噌汁に変わりました。佃煮にしても美味しそう。

ツナ、玉ねぎと一緒に和風パスタにしました。普段はあおさのりを入れずに和風パスタを作りますが、いつもとは違う味に簡単に変わるのでよかったです。新しいレシピが増えた感じがして満足しました。



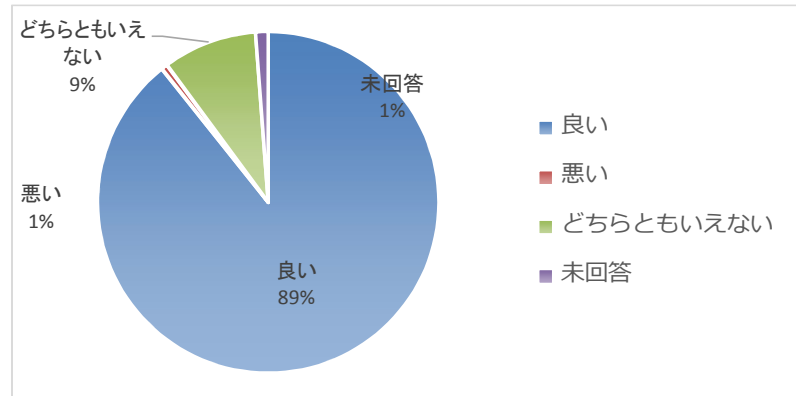
Q1.「C O 三重県産あおさのり」の味（品質）について教えてください。

	総計
良い	87.5%
悪い	1.8%
どちらともいえない	9.5%
未回答	1.2%
総計	



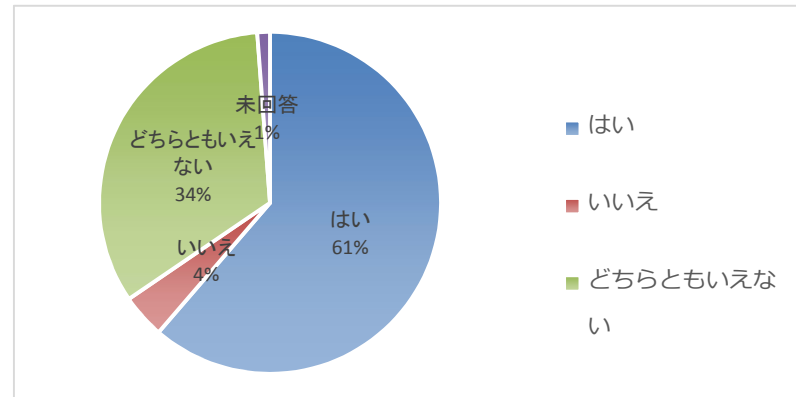
Q2.「C O 三重県産あおさのり」の使い勝手について教えてください。

	総計
良い	89.3%
悪い	0.6%
どちらともいえない	8.9%
未回答	1.2%
総計	



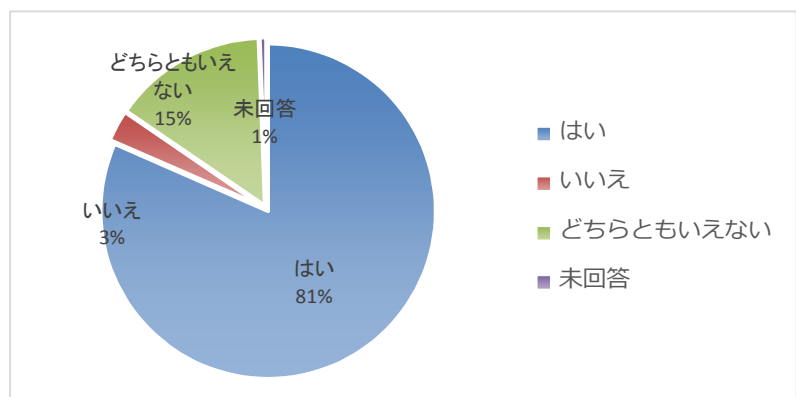
Q3.「C O 三重県産あおさのり」は価格に見合った商品だと感じましたか。298円(予定)

	総計
はい	61.3%
いいえ	4.2%
どちらともいえない	33.3%
未回答	1.2%
総計	



Q4.「C O 三重県産あおさのり」を、ご家族、お友達におすすめしたいと思いませんか。

	総計
はい	81.5%
いいえ	3.0%
どちらともいえない	14.9%
未回答	0.6%
総計	



Q5.「C O 三重県産あおさのり」をどのように召し上がりましたか（調理方法、付け合せ等）。感想を含めてお聞かせください。

お味噌汁に入れました。

うどんに入れたら あおさの香りがして美味しかったです 毎日海藻類食べると 良いと聞きました

赤味噌のお味噌汁でめちゃ美味しかった

お味噌汁に使いました。子どもにも好評でした。

味噌汁に入れて、美味しくいただきました。水戻しがいらないので、さっと使えて、便利です。

インスタント味噌汁に追加して食べた。風味もよく、手軽でとてもおいしかったです。

お味噌汁

味噌汁

定番ですが、お味噌汁に「後入れ」しました。美味しくいただきましたが、親戚が三重におり、頂き物と比べてしまうので…。

細かくしてトロロイモにいれました。香りが良かったです

お吸い物で香りが良かった

お味噌汁

チョレギサラダにトッピングとして使いました。アクセントになり美味しかったです。だし巻き玉子の海苔あんかけにしました。海苔の香りがして美味しかったです。

味噌汁に使用しましたがいそくさが強すぎて子供たちは飲めませんでした。

みそ汁に入れていただきました。香りも良くて美味しかったです。

お味噌汁に入れて食べました。磯の香りがとても豊かなお味噌汁になりました。調べてみたら、あおさのりの天ぷらもあったので、次回は天ぷらも挑戦してみたいと思いました。

お味噌汁に入れて頂きました。風味良く美味しかった。

ラーメンにのせました。ふんわり香りが広がって美味しかったです。

味噌汁にいれて食べました。

大人はレトルトのお味噌汁に少し入れて、子供は磯辺揚げ(マグロ)にして食べました手軽で香りがよく美味しかったです。

お味噌汁に使用 香り良く美味しかったです

磯辺揚げ味噌汁お好み焼き

お味噌汁

Q5.「C O 三重県産あおさのり」をどのように召し上がりましたか（調理方法、付け合せ等）。感想を含めてお聞かせください。

お弁当の卵焼きに入れたり、お味噌汁に入れたりしました。

お味噌に入れました

インスタントの味噌汁に投入しました。白味噌(ゆうげ)の味噌汁にとても合いワンランク上のインスタント味噌汁になりました！

お味噌汁

味噌汁に入れて食べましたが、色も香りもよく美味しかったです。

味噌汁に入れて具と一緒にいただきました。

ご飯にふりかけたり、味噌汁に入れる。

お味噌汁にいれました。磯の香りがひろがり、いっきに高級なお味噌汁に変わりました。佃煮にしても美味しそう。

味噌汁

卵焼きと、味噌汁に使いました。あおさの風味がとて感じられ、美味しかったです。あおさ自体がしっかりしていると思います。たべごたえがありました！

味噌汁に入れました。あおさの赤だしはよく作るのですが、あおさのりが市販の物に比べてかなり細かいと思いました。たくさん入れないとボリュームが少なく感じてしまうかもしれません。

味噌汁、サラダ特に味噌汁が美味しかった

あおさの味噌汁

水で戻してから赤だしの味噌汁に入れました。とても簡単で他に具材を入れずに済むので時短で良かったです。

お味噌やお吸い物に入れました

味噌汁に入れて食べました。

汁物。醤油出汁に、お麩と溶き卵とあおさのりをいれました。

お味噌汁に入れました。手軽で美味しく食べれて良かったです。

お吸い物にしました。

お吸い物や味噌汁に入れて食べました。磯の臭みもなく、とても良質だと思いました。

焼うどんにふりかけてみましたが、思ったより青さの香りが強く感じられて、今度は和物に混ぜてみたいと思います。

お吸い物に入れるポテトサラダ

ラーメン、お茶漬、サラダのトッピング

<p>Q5.「C O 三重県産あおさのり」をどのように召し上がりましたか（調理方法、付け合せ等）。感想を含めてお聞かせください。</p>
<p>お味噌汁の中に入れて飲みましたとてもいいすっきりして子どもが喜んで食べていました普段、野菜をあまり食べないのでミネラルがたっぷりとても良かったです</p>
<p>あおさとあさりのボンゴレスパゲッティ市販のボンゴレパスタソースに混ぜただけですが、簡単で美味しかった！</p>
<p>味噌汁の中に入れてみました。自分自身があおさを食べたことがなく、子どもにも初めて食べさせましたが、磯の香りや味が強かったのであまり食べられませんでした。</p>
<p>みそ汁に入れて初めて食べました磯の香りがしておいしかった</p>
<p>味噌汁に入れた。ちょうど良いまとまりで、風味以外にも食感を楽しめた。</p>
<p>味噌汁に入れて食べました！香りもよくておいしかったです！健康にもいい</p>
<p>味噌汁に入れていただきました。とても美味しかったです。</p>
<p>味噌汁に入れてみました。海苔の味が美味しかったです。</p>
<p>お吸い物、お味噌汁に</p>
<p>シンプルに豆腐のみの味噌汁に入れて頂きました。わかめより磯の香りが濃くて風味がぐんと上がって美味しかったです。3歳の子供が気に入っていつもよりたくさんお味噌汁を飲んでました。ジッパーになっているので使いやすくてありがたいなと思いました。</p>
<p>うどんのトッピング、味噌汁の具に使用しました。磯の香りがしてとても美味しかったです。</p>
<p>みそ汁に入れて使いました。そのまま使えるので便利です。</p>
<p>みそ汁に入れました。香りがとてもよかったです。あじフライに野菜サラダです。</p>
<p>おみそ汁に入れたり、お好み焼きに入れました。子供に食べさせやすかつかいやすかったです。</p>
<p>みそ汁はもちろん茶和むしの中身に使いました。</p>
<p>普段市販で使う物はぶ厚くキシキシしています。こういったフワフワしたあおさを食べたのは始めてでとまどっています。若葉だとフワフワ?? 申し訳ない。あおさは家がない為めったに食べずわからないです。</p>
<p>味噌汁にわかめの代りに入れてみました。磯の香りがして良かったです。まだ試してないけどレタスのサラダにふりかけてもいいかな?と思っています。</p>
<p>みそ汁で（あおさのりは別に入れる）。めんつゆとあおさのりに（水も少し）みりんを入れて玉子焼を作りました。</p>
<p>①味噌汁の具 ②炊きたての御飯にまぜておにぎり ③天ぷらの衣</p>
<p>小麦粉に味噌、さとう、あおさ、紅しょうがを入れて味噌天にしました。美味しかったです。</p>
<p>みそ汁とサラダ</p>
<p>けんちん汁に入れました。（においが気になった）</p>

Q5.「C O 三重県産あおさのり」をどのように召し上がりましたか（調理方法、付け合せ等）。感想を含めてお聞かせください。

みそ汁にサツと入れて食べています。とても香りがよく、使い勝手もよいので助かります。サラダにも??入れてみようと思っています。

熱々の御飯に三島のかりかり梅とあおさのりとシラス干しを混ぜてみました。汐の香りがして良かったです。（かりかり梅は余り入れ過ぎると酸味が勝ち過ぎます）味噌汁にも入れてみました。ト口味が付いて美味です。

定版ですがお味噌汁に入れました。香りよし、味よし、買ってみようと思いました。付け合せは魚（生協の大好きな骨取サバ〇す）

おにぎりに使ったらおいしかったです。

黄かぶ、玉ねぎ、人参、ベーコン、レタス、トマトでコンソメ味のスープを作り、上に散らしました。畑でとれた物の中に磯の香りが良かった

みそ汁に入れて食べた。何よりもまず水洗い不要というところがよかった！食べる直前に入れるだけで便利。値段は少し考えてしまうかもしれませんが質と味（風味がしっかりでおいしくいただきました）を考えると妥当な気がします。チャックつきの袋で保存もラクです。

みそ汁、サラダ、玉子焼きに入れて食べました。チャックがついてるので便利でした。

ラーメンに入れた。いいのりの香りでした

おみそ汁に入れました。豆腐、あげと一緒に入れました。のりの風味が広がって食べやすかったです。天ぷらにもできそうです。

みそ汁に入れました。スープ 白だしにお湯を注ぎあおさを入れる

おみそ汁に入れました。普段食べているあおさのりに比べて香りもないし、汁に入れた時にふくらまないなと感じました

お吸い物に入れました（とうふ、玉子）色も風味もよかったです。テレビであおさでかきあげを作っていたので、残りで作ってみたいです。

始めていただきました。ポン酢味噌汁 のり系は大好きです。酢の物にいれるとよいと思います。

お味噌汁に入れて飲みました。子供たちも大喜びでした。美味しかったです。

いためたちくわにまぶして食べました。

カルボナーラのソースにまぜました。磯の香りがしておいしかったです。

味噌汁して食べました。1回で食べ切ったので価格的には どうか？でも、とてもおいしかったです。

みそ汁に入れました。水洗い不要なので使い勝手がいいです。

みそ汁に入れた。

みそ汁

Q5.「C O 三重県産あおさのり」をどのように召し上がりましたか（調理方法、付け合せ等）。感想を含めてお聞かせください。
みそ汁、焼うどん（風味も良くとてもおいしかったです。）
みそ汁にいれて食べました。あまり磯の味はしなかったです。
おみそ汁 スープ
おみそ汁に入れて食べました。おいしかったです。うどんに入れて食べました。おいしかったです。
・天ぷら・・・紅生姜 ジャコ かつお節等に入れるととても風味がよい。 清まし汁・・・かつお節を煮出ししょう油 塩で淡泊な味をつけた中に入れる。みそ汁のうわずみでもよくあっている。・やわらかくした「もち」に・・・つけだれとしてゴマ油 七味又は一味とうがらし しょう油を大根おろしの中に。 肉みそ（とりそぼろ肉→みそ だし 砂糖 しょう油 きざみねぎにまぜて。
みそ汁に入れました。風味 味 良かったです。スーパーだと量が多く高かったのでちょうどいい価格帯だと思います。
卵焼きの中へ お好み焼のトッピングとして入れました。
普段使った事がなかった。新型コロナウイルスに増殖抑制効果があるそうです。豆ふの味噌汁にたっぷり入れました。とてもおいしかったです。これから何のみそ汁にも入れてみます。お好み焼にも入れてみました。おいしかったです。香りがよい
主人が風邪で体力が落ちているのでカニ缶で出し汁を取り、白菜 ネギを入れみそで味つけ 卵を散らし ソーメン あおさのりを入れて美味しくいただきました。
味はよかったです。みそ汁にしましたが、細かすぎて すくえなく 食べている食感があまり感じられませんでした。他の食べ方をした方がよかったです。
みそ汁の具として使いました。市販のものよりもあおさのりの大きさが小さくて青のりみたいでした。あおさが好きな家族にもあおさのりが小さいことで不評でした。
みそ汁に入れたり パスタとあえて あおさのりパスタを作りました。磯の香がとても良くなるので 少量でも充分です。
おみそ汁にそのまま入れて食べました。おいしかったです。
とうふとあおさのりのみそ汁で食べました。磯の香りがしてよかったです。
あおさはいつもお味噌汁に入れて飲みます。この商品はパリパリとしていて細かいのでサラダに入れても良いと思いました。
少しもみ 細かくし ちくわ 野菜のかき揚げを作る時 まぜ込むと香りが立ちおいしい。
インスタントみそ汁にあおさのりを追加して飲みました。香りがよく 朝の時短になりました。
みそ汁（油揚げ とうふ なぎ）こだわりのある方なら良いと思うが 8g 298円は 普通の組合員のは 高めの価格に思う。
おみそ汁に入れました（おとうふとワカメ）
未回答

Q5.「C O 三重県産あおさのり」をどのように召し上がりましたか（調理方法、付け合せ等）。感想を含めてお聞かせください。

みそ汁に入れて食べました。

焼きそばやお好み焼に振り掛けて食べます。常備しています。

味噌汁は もちろん うどんの香り付けに使いました。

玉ねぎとえのきだけのみそ汁にいれました。えのきだけのかき玉汁にいれました。色どりが良くなり 磯の風味がほのかにして美味しくいただきました。

とても使い良かったです。サラダにトッピングしたり おみそ汁に入れたり 卵焼きにも入れてみました。サクサクしているし色もいいですね。香りもいいです。

焼きそばや親子丼にかけてみました。風味が良くてのりの大きさもちょうどよく味に新鮮味が出ました。

みそ汁に入れた

おみそしるに入れました。あおさこまかくて味がしみておいしかったです。

みそ汁に入れていただきました。香りが良くておいしかったです。

みそ汁に入れて食べました。

味噌汁に入れました。戻さず最後に入れるとちょうど良く広がり風味も食感も美味しく頂きました。

味噌汁に入れて食べました。使い勝手が良く また 食べたいと思った。

おみそ汁に 玉子焼きに 天ぶらの衣に混ぜて食べました。あおさのりは買ったことがなかったので良かったです。

みそ汁 すまし汁に入れたり ふりかけにしたりした。

細かすぎる。価格に対して量が少なすぎる。乾燥わかめほどお得感ない。日本産はうれしい。使い勝手は良い。

朝食にみそ汁の具に火をとめてから小さじ2ぐらい入れました。煮込みうどん盛り付けてからトッピングしました。釜あげうどんの時は薬味として使いました。少量でも器の中で広がるので存在感もあり風味もあり おしくいただきました。しらすと一緒に酢の物を作って見ましたが細かすぎて食べづらかったです。酢の物は わかめやもずくの方がむいているのかな？と感じました。汁物にはピッタリです。今度 天ぶらやフライの衣に使ってみようと思いました。

・お好み焼を作ったとき 生地少量まぜて使いました。・鮭フレークでバターライスを作るとき少量まぜました。どちらも色どりが美しく香りもよく風味が増しました。

みそ汁 あおさのり入りたまご焼き あおさのりとしらすのペペロンチーノを作りましたが、これが特においしくておすすめです。使いたい時に使いたいだけ使え 量も4人家族にぴったりでした！

とうふのお吸物に入れました。かきあげに入れました。

鍋のしめの雑炊にかけてみました。香りがよくおいしかったです。

おみそ 少し入れて あおさと小麦でてんぶらのどろ作りをして とり天丼にしました。

<p>Q5.「C O 三重県産あおさのり」をどのように召し上がりましたか（調理方法、付け合せ等）。感想を含めてお聞かせください。</p>
<p>かつおだしの味噌汁に豆腐を入れ、火を止めてからあおさを入れた。薬味にねぎの小口切り。地元であおさが採れるので少し、あぶって（フライパンで焦がさないように）使うとあおさの香りが良く、味も良くなります。</p>
<p>納豆と一緒に食べます。味噌汁にパツとまぜても簡単に磯の香りが楽しめました。</p>
<p>みそ汁はもちろんのこと、卵焼きに。ほんのり甘いだし巻きが美味。</p>
<p>スーパーの青さのりは、お好み焼きや焼きそばにしが使わないけど、大きさが大きめなので、ほしワカメのかわりにみそ汁に入れて、食べたらずり良くおいしかったです。上等です。</p>
<p>おみそ汁に入れました。</p>
<p>おみそ汁に入れました。あおさの風味がありとても美味しかったです。子どもの幼児食でもおこのみ焼きにして入れました。パクパク食べてくれ栄養もとれるので良かったと思います。おみそ汁とお好み焼き以外の料理が浮かばず、何かあおさを使った料理で特集してくれたらありがたいです。</p>
<p>よく作るのは、だし巻き玉子です。とき玉子にあおさのりを加えて焼きます。香りがとっても良いです。とろろ芋にかかえて醤油をかけ食べます。</p>
<p>あえ物に入れる、味噌汁に入れる。</p>
<p>みそ汁。豆腐とあおさだけで十分おいしかったです。</p>
<p>みそ汁、香りが弱い。厚みがあってあおさの柔らかさがない（フワフワ柔らかい方が好み）。</p>
<p>おみそ汁に入れていただきました。おわんにあおさをそのまま入れて熱い家庭のみそ汁にそそいで食べました。良い香りがして、とても食欲をそそりました。ごちそうさまでした。</p>
<p>おみそ汁の中に入れてたり。だし巻き卵を作るときに粉にして入れました。あおさの香り、色がよくおいしかったです。</p>
<p>みそ汁に入れるのが一番おいしい。お好み焼きに入れてみた。おいしかった。</p>
<p>粉々になっていて、すぐ使いにくくて、みそ汁に入れて食べました。味はおいしかったので、粉々になっているのがもったいないな一つて思いました。</p>
<p>あおさは、おみそ汁に入れたり、お吸い物に入れたりで使いました。スーパーで購入している商品と変わらないと思いました。普段から思っていたのですが、あおさの価格は高いですね、もう少し下がると嬉しいのですが。</p>
<p>お味噌汁に入れていただきました。あおさとカニ風味かまぼこの酢の物で頂きました。とてもいい香りがして美味しかったです。</p>
<p>みそ汁、クリームパスタに入れて使いました。</p>
<p>みそ汁、卵焼き、あおさのいい香りを楽しみました。</p>
<p>あおさのみそ汁にして頂きました。あわんにあおさのりを入れて、熱のみそ汁（具なし）を注ぎましたが、もう少し熱を加えたほうが良かったのかと思いました。</p>
<p>みそ汁のうけにして、青ねぎを散らして飲みました。</p>

Q5.「C O 三重県産あおさのり」をどのように召し上がりましたか（調理方法、付け合せ等）。感想を含めてお聞かせください。

おみそ汁しか思い浮かばない。

おみそ汁で

みそ汁とかきあげの生地に入れました。あおさは元々粉々ですが、更に粉々すぎて少しびっくりしました。

みそ汁に入れました。すぐに使えるのが良いです。

お味噌汁に入れました。

うどんの上にかけました。香りがあり味も良かった。色もいいので他の料理にも使えるので気に入りました。

玉子焼、みそ汁に入れました。香りもよくおいしかった。

お味噌汁の具、竹輪の磯辺揚げでいただきました。

ツナ、玉ねぎと一緒に和風パスタにしました。普段はあおさのりを入れずに和風パスタを作りますが、いつもとは違う味に簡単に換えられるのでよかったです。新しいレシピが増えた感じがして満足しました。

具なしみそ汁おを作って、入れました。風味がよくておいしかったです。

みそ汁の具として使いました。わかめの代わりとして。風味もよく、家族の評判も良かったです。

あおさのみそ汁にしました。調理はとてかんたんで良かったが、思ったよりも量が少なくなかった。にくじゃが、魚と一緒に食べました。もう少しその香りがあると良かった。

おみそ汁に入れました。水洗いの必要もなく便利で簡単、美味しいです。

あおさのりは初めてだったので、どうやって使おうか迷ったのですが、やはり定番のおみそ汁で頂きました（豆腐、油揚げ）。そのまま使えて、わかめとは違って、磯の風味が良かったです。ちくわの天ぷらにも使ってみました。ちくわとの相性も良く、おいしかったです。

あま酢につけて食べました。

手っ取り早く、まずはお吸い物でさっぱりと頂きました。だし汁そそぐだけなので、一番手軽かと。

みそ汁に入れました。

おみそ汁の具としていただきました。美味しかったです。