

産経新聞 朝刊 平成25年2月16日(土)

生海苔の餃子登場 徳島の大坂王将

徳島市の大坂王将川内店が、海から摘みたての生海苔を使った「生きている海苔入り水餃子」を同店オリジナル限定メニューとして登場させた一写真。

「生きている海苔」は、同市川内町の衛生コンサルタント会社「スペック」が特殊な冷凍技術により、生の海苔をそのまま長期保存できるようにした商品。

同社が吉野川河口海域で採れた



生海苔を店へ納め、餃子職人が10分の生きた海苔を具の中に入れて調理。磯の香と合うように塩ダレスープ仕立ての水餃子とした。5個入り400円。問い合わせは同店（☎088・666・4011）。