



株式会社 yao

〒880-0041 宮崎県宮崎市池内町崎ノ湯 1205

E-mail : info@yao800.co.jp

報道関係者各位
プレスリリース

2012年4月5日

九州の野菜・お米の宅配サイト『やお九州』、

有明海産の高級海苔の取り扱いをスタート！

高級焼き海苔、高級味もみ海苔の取り扱いを開始！

2012年4月5日、株式会社 yao（本社：宮崎県宮崎市、代表取締役社長：服部 学）は九州の安心安全な食材を取り扱う EC サイト「やお九州」において、『有明海産 焼き海苔』、『有明海産 味もみのり』の取り扱いを開始致しましたのでご報告いたします。

2011年10月3日の九州の食材宅配サービススタート後、お子様をお持ちの多くのお母様方より海産物販売のご要望を多くいただき、この度、のり村海苔 株式会社より提供いただき、有明海産の高級焼き海苔、味もみ海苔の取り扱いを開始致しました。

■商品情報

- 【原材料】 : 海苔（有明海産）
- 【生産者】 : のり村海苔 株式会社（本坊照夫さん）
- 【生産地】 : 福岡県福岡市
- 【内容量】 : 100g（有明海産 味もみのり）、10枚（有明海産 焼きのり）
- 【保存方法】 : 常温保存
- 【発送方法】 : 常温発送（要冷蔵商品とセットでご購入時は冷蔵発送）

■『有明海産 味もみのり』の特徴

- ・柔らかく口の中ですとろける食感

有明海産は、高級海苔の産地としては最高の環境をもった漁場であり、茜色の海苔を生み出します。口に入れた瞬間は「パリッと」、口の中では「トロッと」した海苔を口にすることができます。

- ・なぜ、『裁ち落とし』は美味しくてお得なのか

本商品は、贈答用にも使われる有明産の高級海苔の『裁ち落とし』を利用しております。

『裁ち落とし』とは、裁断したときの切れ端の部分のことです。

そのため、比較的リーズナブルな価格で、高級海苔の味と質をお得にお試し頂けます！

■『有明海産 焼きのり』の特徴

- ・おいしい海苔

おいしい海苔とは、口に含むと唾液で簡単に溶け、それと同時に豊かな風味とアミノ酸のうま味が広がります。

有明海産の海苔は柔らかく「パリッと」心地の良い食感が味わえます。瀬戸内海産の海苔は、固いため曲げても折れないので、のり巻きに使われます。「パリッと」「トロッと」の有明産の高級海苔を是非お試し下さい。

■生産者（のり村海苔 株式会社）について

【代表】 法村一浩さん

【創業】 昭和 57 年

【法村氏よりメッセージ】

有明海は、九州北西部にある海。福岡県・佐賀県・長崎県・熊本県に跨る九州最大の湾です(島原湾とも呼ばれます)。日本の湾の中でも干満の大きさ・流入河川の多さ・塩分濃度の変化・濁った海域・日本最大の干潟・独自の生物相などが特徴で、その環境が最高級の海苔を育てるのに最適です。柔らかく、繊細な有明の海苔は、昔から贈答用としても選ばれており、伝統ある味、食感は小さいお子様からご年配の方まで、共通して喜んで頂いております。

食される方に喜んでもらえる海苔をこれからも作っていきたいと思っていますので、ぜひ、有明の海苔をお試し下さい!!

今後も、宮崎県を中心とした九州各県の本当に安心できる野菜、食材を広く取り扱い、消費者の方々のニーズに応えられるように致します。

<p><サイト概要></p> <p>【サイト名】 やお九州</p> <p>【URL】 http://yao800.co.jp</p> <p>【内容】 食材宅配サービス</p> <p>【サイトオープン日】 2011年10月3日</p> <p>【Facebook ページ URL】http://www.facebook.com/yao800</p>	<p><会社概要></p> <p>【代表者】 服部 学</p> <p>【設立】 2011年8月19日</p> <p>【事業内容】 インターネット通販業</p> <p>【URL】 http://yao800.co.jp</p>
---	--

<p style="text-align: center;"><本件に関するお問い合わせ></p> <p>株式会社 yao 広報担当：服部学</p> <p>〒880-0041 宮崎県宮崎市池内町崎ノ湯 1205</p> <p>E-mail : info@yao800.co.jp</p>
--