

商品説明書 Product Information

わかめは、みそ汁・サラダ・酢の物など日本の食卓に欠かせない海藻です。日本・韓国・中国の沿岸で広く養殖・収穫され、それぞれの産地特性が風味や食感に影響を与えています。

商品名	わかめ(若布) 乾燥品・塩蔵品
原料名	ワカメ (Undaria pinnatifida)
原産地	日本・韓国・中国
形態	乾燥品(カットわかめ・糸わかめ)／塩蔵品
主な用途	みそ汁・サラダ・酢の物・スープ・食品加工原料

産地別比較表

項目	日本産	韓国産	中国産
主産地	三陸(岩手・宮城) 鳴門(徳島)・函館	莞島(ワンド) 統営(トンヨン)	山東省・福建省 浙江省
収穫時期	3～6月(春)	12～5月(冬～春)	1～4月(冬～春)
主な形態	糸わかめ・板わかめ 湯通し塩蔵	塩蔵わかめ カットわかめ	カットわかめ(乾燥) 塩蔵品
食感・風味	肉厚でやわらかく 磯の風味が豊か	歯ごたえがあり 風味が濃厚	柔らかめ あっさりした風味
葉の特徴	葉幅広め・深緑色 光沢あり	葉がやや細め 鮮やかな緑色	葉が薄め 淡緑色
茎(メカブ含む)	茎わかめ・めかぶとして 別途流通	茎わかめも食用に利用	茎部分は主に除去
主な用途	みそ汁・酢の物 高級料理・土産品	家庭用・業務用 スープ・サラダ	加工食品・外食産業 コスト重視
品質認証	JAS・産地証明	HACCP・輸出検疫証明	HACCP・ISO対応工場
価格帯	高め(産地・品種 により異なる)	中程度	低～中程度

商品説明書 Product Information

商品の特徴

● 豊富なミネラル・フコイダン

カルシウム・マグネシウム・ヨウ素のほか、水溶性食物繊維フコイダンを豊富に含み、健康食品・機能性食品の原料として最適です。

● 低カロリー・高栄養

乾燥わかめ100gあたりのカロリーは約138kcal（戻し後は約16kcal）。低カロリーながら栄養価が高く、ダイエット・ヘルスケア食品に幅広く活用されています。

● 多様な加工形態

乾燥カットわかめ・糸わかめ・塩蔵品など多様な形態で供給可能。用途・コスト・品質ニーズに合わせた仕入れが可能です。

● 安定した供給体制

日本・韓国・中国の複数産地からの調達により、季節変動・天候リスクを分散。通年安定供給を実現します。

主な用途・活用例

みそ汁・スープ	家庭・業務用を問わず最もポピュラーな用途。乾燥品を水戻しするだけで手軽に使用可能。
サラダ・酢の物	鮮やかな緑色と独特の食感が料理の彩りを豊かにします。ドレッシングとの相性も抜群。
麺類・丼もの	ラーメン・うどん・そばのトッピング、わかめご飯など幅広い麺料理・ご飯ものに活用。
食品加工原料	わかめスープ素・ふりかけ・レトルト食品・冷凍食品など多様な加工食品の原料として使用。

제품 설명서 Product Information

미역은 된장국·샐러드·무침 등 일본 식탁에 빠질 수 없는 해조류입니다. 일본·한국·중국 연안에서 널리 양식·수확되며, 각 산지의 특성이
풍미와 식감에 반영됩니다. 칼슘·요오드·후코이단 등 풍부한 영양소를 함유하여 건강식품·가공식품 원료로도 널리 활용됩니다.

제품명	미역 (若布) 건조품·염장품
원료명	미역 (Undaria pinnatifida)
원산지	일본·한국·중국
형 태	건조품 (컷미역·실미역) / 염장품
주요 용도	된장국·샐러드·무침·수프·식품 가공 원료

산지별 비교표

항목	일본산	한국산	중국산
주요 산지	산리쿠 (이와테·미야기) 나루토 (도쿠시마)	완도·통영 부산 주변	산둥성·푸젠성 저장성
수확 시기	3~6월 (봄)	12~5월 (겨울~봄)	1~4월 (겨울~봄)
주요 형태	실미역·판미역 데침 염장	염장미역 컷미역·건조품	컷미역 (건조) 염장품
식감·풍미	두툼하고 부드러우며 바다 향이 풍부	쫄깃하고 풍미가 진함	부드럽고 담백한 풍미
잎 특징	잎 폭 넓음·질은 녹색 광택 있음	잎이 약간 가늘고 선명한 녹색	잎이 얇고 연한 녹색
출기 (메카부 포함)	출기미역·메카부로 별도 유통	출기미역도 식용으로 활용	출기 부분은 주로 제거
주요 용도	된장국·무침 고급 요리·기념품	가정용·업무용 수프·샐러드	가공식품 외식 산업·비용 중시
품질 인증	JAS·산지 증명	HACCP·수출 검역 증명	HACCP·ISO 대응 공장
가격대	높음 (산지·품종에 따라 다름)	중간	낮음~중간

제품 설명서 Product Information

제품 특징

- **풍부한 미네랄·후코이단**
칼슘·마그네슘·요오드 외에도 수용성 식이섬유 후코이단을 풍부하게 함유하여 건강식품·기능성 식품 원료로 최적입니다.
- **저칼로리·고영양**
건조미역 100g당 칼로리는 약 138kcal (불린 후 약 16kcal) . 저칼로리이면서 영양가가 높아 다이어트·헬스케어 식품에 널리 활용됩니다.
- **다양한 가공 형태**
건조 컷미역·실미역·염장품 등 다양한 형태로 공급 가능. 용도·비용·품질 니즈에 맞춘 구매가 가능합니다.
- **안정적인 공급 체계**
일본·한국·중국 복수 산지에서의 조달로 계절 변동·기후 리스크를 분산. 연중 안정 공급을 실현합니다.

주요 용도·활용 예

된장국·수프	가정용·업무용 모두 가장 인기 있는 용도. 건조품을 물에 불리기만 하면 간편하게 사용 가능.
샐러드·무침	선명한 녹색과 독특한 식감이 요리에 풍성한 색감을 더합니다. 드레싱과의 궁합도 탁월합니다.
면류·덮밥	라멘·우동·소바 토핑, 미역밥 등 다양한 면 요리·밥 요리에 활용.
식품 가공 원료	미역국 소·후리카게·레토르트 식품·냉동식품 등 다양한 가공식품 원료로 사용.

Wakame (Undaria pinnatifida)

Product Information Sheet

Wakame is an indispensable seaweed in Japanese cuisine, used in miso soup, salads, and vinegared dishes. It is widely cultivated and harvested along the coasts of Japan, South Korea, and China, with each origin reflecting distinct flavour and texture characteristics. Rich in calcium, iodine, fucoidan, and other nutrients, it is also widely used as an ingredient in health foods and processed food products.

Product Name	Dried / Salt-preserved Wakame
Scientific Name	Undaria pinnatifida
Origin	Japan / South Korea / China
Form	Dried (cut wakame / thread wakame) / Salt-preserved
Main Uses	Miso soup, salad, vinegared dishes, soup, food processing ingredient

Origin Comparison Table

Item	Japanese	Korean	Chinese
Main Regions	Sanriku (Iwate/Miyagi) Naruto, Hakodate	Wando, Tongyeong Busan area	Shandong, Fujian Zhejiang
Harvest Season	Mar–Jun (Spring)	Dec–May (Winter–Spring)	Jan–Apr (Winter–Spring)
Main Forms	Thread/sheet wakame Blanched salt-preserved	Salt-preserved Cut wakame, dried	Cut wakame (dried) Salt-preserved
Texture & Flavour	Thick, tender Rich ocean aroma	Firm texture Intense flavour	Soft, mild flavour
Leaf Features	Wide leaf, dark green with lustre	Slightly narrow Vibrant green	Thin leaf Light green
Stem (incl. Mekabu)	Sold separately as stem or mekabu	Stem also used as food	Stem mainly removed
Main Uses	Miso soup, premium cuisine, souvenirs	Home/commercial Soup, salad	Processed foods Foodservice
Certification	JAS, Origin Certificate	HACCP, Export Cert.	HACCP, ISO facility
Price Range	Higher (varies by region/variety)	Mid-range	Low–Mid range

Wakame (Undaria pinnatifida)

Product Information Sheet

Product Features

- Rich in Minerals & Fucoidan**
In addition to calcium, magnesium, and iodine, wakame is rich in fucoidan, a water-soluble dietary fibre, making it ideal as an ingredient for health and functional foods.
- Low-Calorie, High-Nutrition**
Approximately 138 kcal per 100g of dried wakame (approx. 16 kcal when rehydrated). Despite being low in calories, it is highly nutritious and widely used in diet and healthcare products.
- Versatile Processing Forms**
Available in a variety of forms including dried cut wakame, thread wakame, and salt-preserved product. Procurement can be tailored to specific use, cost, and quality requirements.
- Stable Supply System**
Multi-origin sourcing from Japan, South Korea, and China distributes seasonal and weather-related risks, ensuring a consistent year-round supply.

Main Uses & Applications

Miso Soup & Soup	The most common use for both household and commercial purposes. Easy to prepare simply by rehydrating the dried product in water.
Salad & Vinegared Dishes	The vibrant green colour and distinctive texture enrich the visual appeal of dishes. Pairs exceptionally well with a variety of dressings.
Noodles & Rice Dishes	Used as a topping for ramen, udon, and soba, and in wakame rice — widely applicable across noodle and rice dish categories.
Food Processing Ingredient	Used as a raw material in a wide range of processed foods including wakame soup mix, furikake, retort pouches, and frozen foods.