



佐賀海苔しゃぶしゃぶ

SAGANORI SHABUSHABU

佐賀海苔しゃぶしゃぶとは

佐賀県の名産である「佐賀海苔」を使った新しい鍋料理です。

佐賀海苔はお土産で買うというイメージが強く、飲食店に佐賀海苔を使った料理はほとんどありません。

そこで、佐賀県民をはじめ多くの方へ佐賀海苔を堪能してもらいたいという想いから「佐賀海苔しゃぶしゃぶ」が誕生しました。

佐賀海苔しゃぶしゃぶはいろいろな食べ方ができます。

鍋の具材を佐賀海苔で巻いて、パリッとした歯切れの良さや香ばしさを楽しんだり、
佐賀海苔を出汁にさっとくぐらせれば、とろりとしたくちどけを堪能したりもできます。

また、佐賀海苔の旨味がたっぷり染み出した出汁に具材を絡めて食べたり、

べには、海苔が溶け込んだ出汁で雑炊にするのも美味しい食べ方です。

好みの食べ方で、佐賀海苔しゃぶしゃぶをご堪能ください。



佐賀海苔しゃぶしゃぶの食べ方

1

具材に海苔を巻いて
食べる



2

海苔そのものをしゃぶ
しゃぶして食べる



3

海苔を鍋の中で溶かして、
具材に海苔を絡め食べる



4

鍋の中で海苔を溶かして、
雑炊にして食べる



※他にも好みの食べ方でご自由にお召し上がりください

佐賀海苔の特徴



- 1.パリッとした歯切れの良さ
- 2.口に入るとふわっとした口あたり
- 3.香ばしい香り
- 4.トロけるような甘み、うま味

