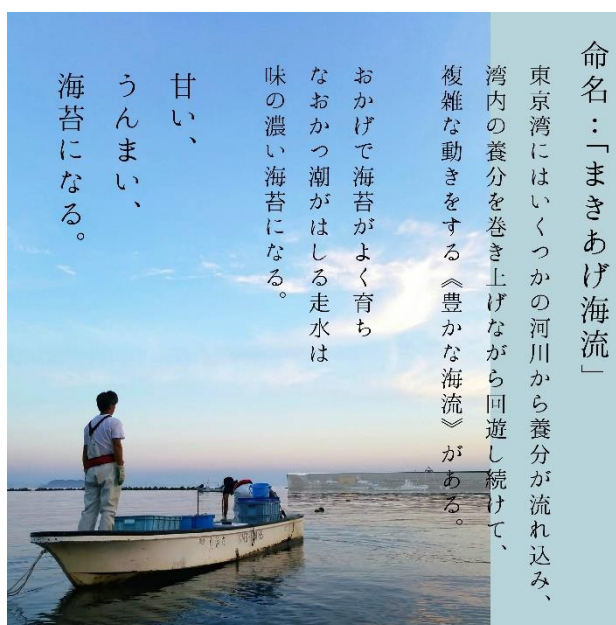


【横須賀市ふるさと納税】 脱サラして海苔漁師に挑戦の次女、 「50年以上続く海苔家業を廃業したくない！」 「海苔を世界に広めたい！」

熱い想いで事業承継を決意。販路拡大のため、ふるさと納税を 本格始動。上期寄附額は昨年比2,700%超を達成

神奈川県横須賀市（市長：上地 克明）は丸良水産（本社：神奈川県横須賀市走水、代表：長塚 良治）の江戸前海苔を、楽天ふるさと納税ポータルサイトなどにて取り扱いを開始いたしました。



※楽天ふるさと納税、ふるさとチョイス、ふるなび、さとふる、JREMALL、ANA のふるさと納税で出品中

丸良水産とは

丸良水産は江戸時代から続く漁師家系。

長年続いてきた歴史も、海的环境変化を背景に、二代目である良治さんの代で畳むことも考えていたとのこと。そこで、娘さんの明加里さんが昔から尊敬していた父の働く姿と「海苔を世界に広めたい！」という強い想いから、勤めていた大手企業を辞め、家業を継ぐことを決心！三代目となるご主人の光さんと共に歴史を引き継ぎます。

丸良さんは海苔問屋ではなく、漁師（生産者）であるため、海苔の生産にとことんこだわり抜きます干出という育苗工程では、海苔本来の味を強くする様に心がけて育て、加工工程でも海苔そのものの旨みを消さない様な手の掛け方を施します。小海老もピンセットで取っていたり、海苔の葉一枚だって残さず洗います。丁寧に、コツコツと、時に大胆に、手掛けていきます。

干出という工程

トマトの水やりを最小限にする様に、海苔をいじめ倒すと、それはもう甘くなります。その分、海苔との対話が大切です。

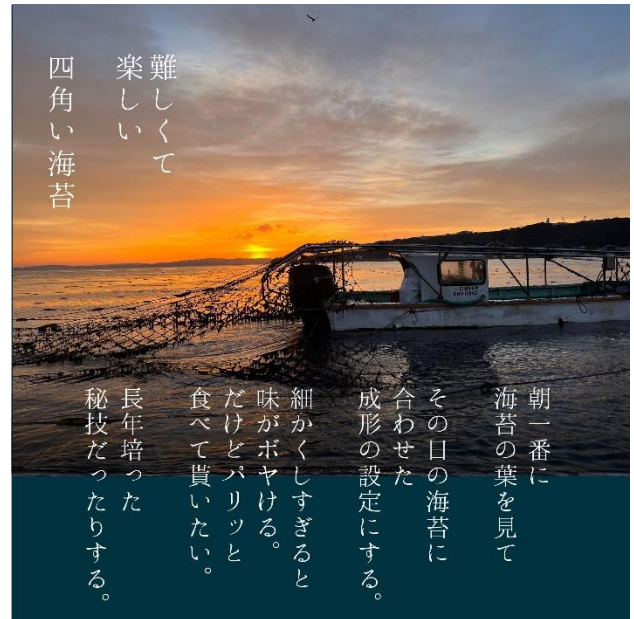
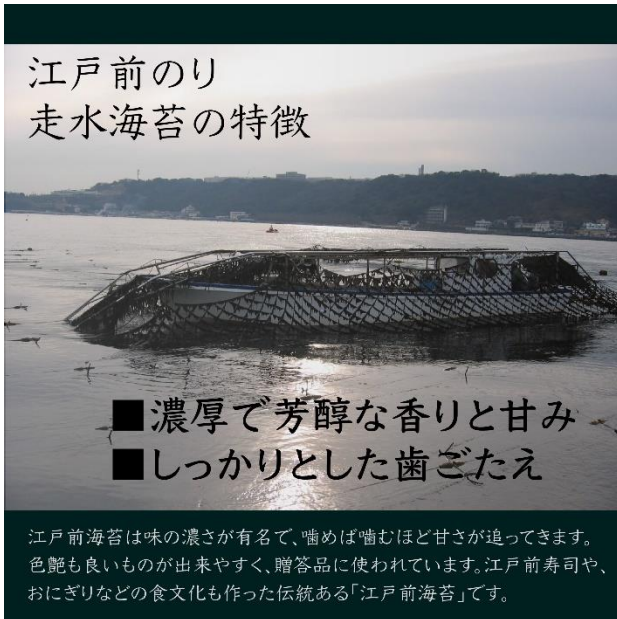


こだわり

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

横須賀市経済部ふるさと納税企画担当課 TEL：046-822-8517 MAIL：bs-ec@city.yokosuka.kanagawa.jp

江戸前海苔のこだわり



① 焼海苔：2,000 円～ <https://item.rakuten.co.jp/f142018-yokosuka/59860757/>

② ごま塩味付け海苔：3,000 円～ <https://item.rakuten.co.jp/f142018-yokosuka/59860729/>

※他にもサイズ違いや「のり彩セット」などの缶セット等、計 60 件以上ご用意しています。

【横須賀市 担当者からのコメント】

丸良水産さんの海苔の魅力はなんとと言ってもその「こだわり」の強さ！

「自分がおいしいと思えるかどうか」という点にこだわり、日々、気候や海の環境変化に合わせ、長年培われた職人技を駆使し、日々、品質の良い走り海苔を生産しています。

とにかく、丸良水産さんの海苔はお米に合う！ごはん、おにぎり、手巻き寿司…ご家族皆様でお試ください。

（なんと、2,000 円から寄付できます！）

【丸良水産 明加里さんのコメント】

「コツコツと、いいものを。」をモットーに日々心を込めて生産しています。

地形に恵まれ、栄養豊富であり、海苔細胞を強くする早い潮を持つ海「走り」そこで生まれた旨味の強い海苔を安心安全に、こだわりを持って、お届けします。自分がおいしいと思えるか。思えるものを作ると、おいしいって言って貰えた時に、すごく嬉しい。

子供に食べさせたいかどうかも生産する上では大きなチェックポイントです。

横須賀名物の走り海苔をこの機会にご賞味ください。

