

# 浜乙女海苔の丸缶

明治の頃、日本にやってきた西洋人は「日本人は黒い紙を食べている」と思ったそうです。時代が100有余年過ぎた現在でも「海苔」は日本人に欠かせない食材となっています。古くは平安時代から貴族のみに食され庶民には無縁のものとなっていました。その後、江戸時代に浅草紙の紙すき法をまねて乾のりの様式が「浅草のり」として全国にその名が広まりました。今では東日本、瀬戸内、九州と全国で生産されています。その地域と同様に昔から三河地方でも良質の海苔が採れて海苔加工業者が数多く設立しました。(株)浜乙女も1951年の法人設立以来、名古屋を中心に北海道から九州まで販売を広げています。様々な商品の中でも当初より進物海苔缶を扱い現在も中元や歳暮シーズンにはよく見かけます。

「海苔」の高級品質を裏付けるように「浜乙女海苔」の丸缶は金色に輝くデザインがより一層引き立ち、贈る人贈られた人の気持ちを大切に作られています。

昔は四角いブリキ缶に入っていて1枚ずつ火であぶってはパリパリと小さく切って食べていました。今では1枚を八つ切りにしてあり缶から取り出せばすぐにおいしく食べられます。それは海苔と缶の最新技術に裏付けされたことに証明されます。



「浜乙女海苔」の丸缶は胴体をつなぎ合わせ溶接をほどこして少しの湿気も入らないよう、また取り出し口の胴体部分はアルミシームで密封して、はがすと海苔の香ばしさが漂ってきます。もちろん缶底の部分も内側のラバーがしっかりと密封機能を保ちます。中蓋が最後の一枚まで風味を損ないません。

ご飯と一緒に海苔を箸で巻いて口の中に入れば「日本人に生まれてよかった！」食の安全、安心、そして健康志向が益々高まる中での「海苔」は世界に広まっていく食品でありたいですね。

協力/株式会社浜乙女  
側島製罐株式会社

平成19年7月1日 全日本一般缶工業団体連合会 エコロジーレポート 第13号