



令和7年12月5日

流通・貿易課 企画担当 野々村、井手

内線 2344 直通 0952-25-7392

E-mail: ryuutsuu-boueki@pref.saga.lg.jp

## 佐賀海苔のよさを存分に楽しめる 「佐賀海苔しゃぶしゃぶ」の提供店舗が拡大しています

佐賀海苔は、有明海の栄養豊かな漁場で育てられ、香り、うまみ、口どけがよく、佐賀県が日本に誇る産品です。

佐賀県は、佐賀海苔ならではの美味しさを県内外の方にPRすることで、より一層の佐賀海苔の魅力発信と消費拡大に取り組んでいます。

この度「佐賀海苔の上質さを思いきり体験できる新グルメを作りたい」との関係者の強い思いから令和6年に誕生した「佐賀海苔しゃぶしゃぶ」ですが、令和7年12月には提供店舗が8店舗に拡大し、今後も随時拡大する見込みです。

各店舗こだわりの鍋料理と佐賀海苔のマリアージュをこの機会にぜひご堪能ください。

### 佐賀海苔しゃぶしゃぶ提供店舗

#### ■ なべ家きぶん

(佐賀市愛敬町 2-3)



#### ■ ホテルニューオータニ佐賀

(佐賀市与賀町 1-2)



#### ■ 創作料理屋カミーノ

(佐賀市大財 1-4-19)



#### ■ 食想市場 元気じるし

(佐賀市神野東 3-1-46)



- 旬鮮居酒屋 晴れる屋  
(佐賀市栄町 12)



- やきとり 活き造り こがね  
(佐賀市唐人 1-5-32 CAST1~2F)



- 嬉野温泉 旅館大村屋  
(嬉野市嬉野町大字下宿乙 848)



- 渚館きむら 唐津茶屋  
(唐津市東城内 4-3)



※今後も随時店舗拡大予定

## 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思いから「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に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、メには、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。



お好みの食べ方で、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公式 HP

<https://saganorisyaabusyabu.com/>



~~~~~ 佐賀海苔しゃぶしゃぶの食べ方 ~~~~~

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> 具材に海苔を巻いて食べる                                                             | <b>2</b> 海苔そのものをしゃぶしゃぶして食べる                                                       | <b>3</b> 海苔を鍋の中で溶かして、具材に海苔を絡め食べる                                                   | <b>4</b> 鍋の中で海苔を溶かして、雑炊にして食べる                                                       |
|  |  |  |  |

※他にもお好みの食べ方でご自由にお召し上がりください

## 佐賀海苔とは

「佐賀海苔」は広大な干潟で知られる有明海で生まれ、生産量・販売金額ともに日本トップクラスを誇る佐賀県の名産品です。

数多くある国産海苔のなかでも「味・形・姿」いずれも優れた最高級海苔ともいわれています。

艶のある黒紫色をしていて、火で焙るとサッと緑色に変化。

口どけがよく、香ばしさがあり、とろけるような甘みがあるのが特徴です。

