


# JF 兵庫漁連のり加工センター



兵庫の海は速い潮の流れが栄養と酸素を与え  
しっかりとした旨味の詰まった海苔を育てています。

**本当にうまい海苔をお届けします。**

ひょうごのお魚ファンクラブ

**SEAT**  **CLUB** (シートクラブ)

<http://www.seat-sakana.net>



軍艦室



8切12切  
自動包装机



味付ライン



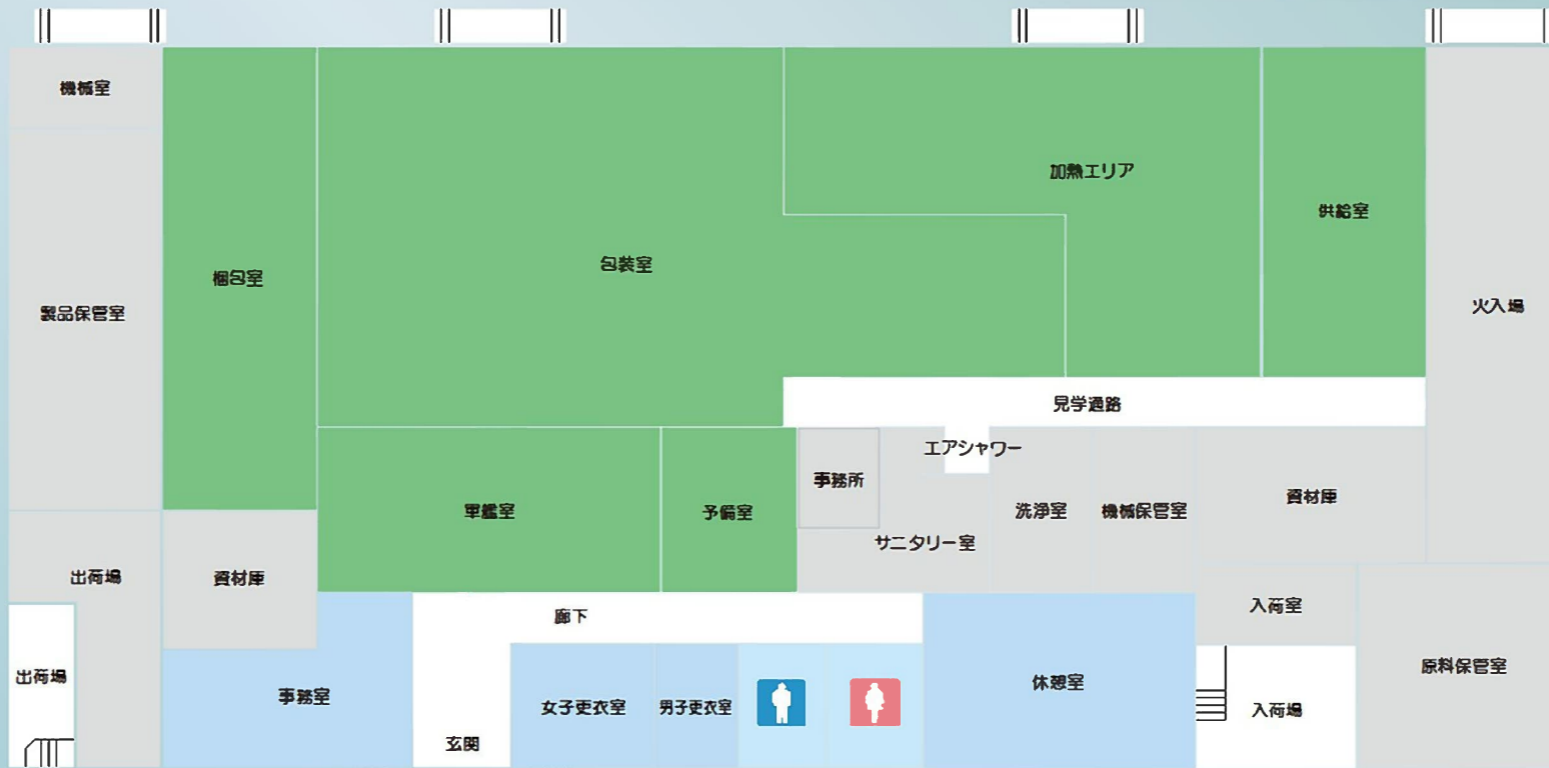
コーン焼ライン



焼ライン



包装室



供給室



梱包室



火入室



製品保管庫



予備室



エアシャワー

サニタリー室



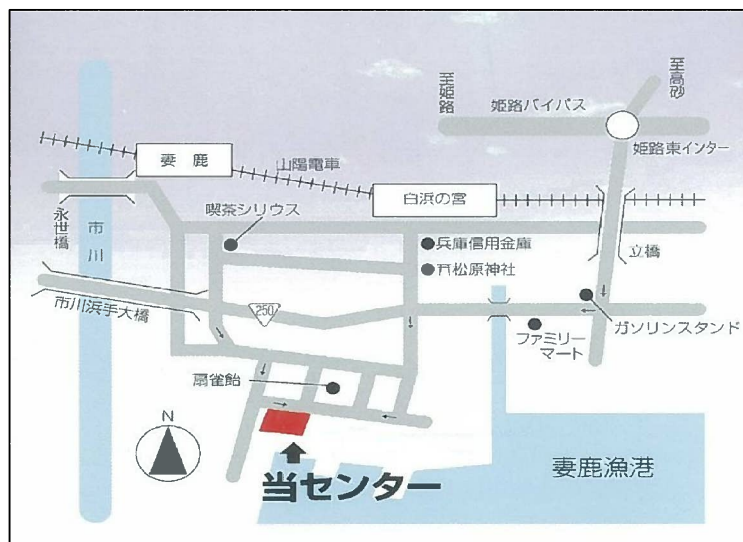
洗浄室

資材庫 (袋等)



原料保管庫

海苔のおいしい食べかたは、パリッと風味と食感を楽しむ手巻き寿司、しっとりと旨味と磯の香りを楽しむ巻き寿司や直巻きおにぎりはいかがでしょうか?どちらにしても、サッと軽く火で炙ってから食べると、お口の中に兵庫の旨味の詰まった海の香りが広がります。本当にうまい海苔は色が黒くてツヤのあるものが「特上」とされています。ぜひお楽しみください。



## JF兵庫漁連のり加工センター

〒672-8023 姫路市白浜町字万代新開甲912番地の8

TEL079-240-9955

FAX079-280-1186