

奥深き海苔の世界への誘い老舗海苔問屋 「米忠・並木園」にはワクワクがいっぱい!

米忠・並木園



並木園の海苔はすべて有明海産の「1番摘み」を使用している。海苔は11月下旬から3月頃にかけて10回以上収穫が行われるが(※地域によって変動あり)、最初

米忠・並木園(大田区池上、並木敏博代表、03・3751・0058、<https://yonechyu.com/>)は、明治元年の創業以来、日本の味を伝え続ける老舗の海苔問屋だ。東急池上線池上駅から徒歩約10分に立地し、2階の工場で火入れ・焼き加工した焼きたての海苔を詰めて、1階の店舗で販売している。

に摘みとられる海苔は「1番摘み」と呼ばれ、収穫量が限られる貴重なものだ。米養分が豊富で旨みが強く、香りも豊か、そして、やわらかいのが特徴だ。ぜひ1番摘みならではの風味を味わっていたきたい。

店を切り盛りするのは、4代目の並木敏博代表、そして、家に携わるようになって丸2年

リーズナブルなものから贈答用の高級品まで、全15種類ほどが幅広く揃い、見ているだけでワクワクする。多くの家庭で愛され親しまれてきた老舗の味をぜひご堪能ください。

が経つという5代目の並木悠登さん。代表は大森本場乾海苔問屋協同組合新和会が毎年主催する「海苔ティスティングコンテスト」で優勝経験もある海苔の目利き&味効き。自然が相手とあって「いつもいい海苔がとれるわけではない」「世界ゆえ、数ある生産者の中から「これ」というものを見極めるのが腕の見せ所だ。

