

沖縄 もずく 入荷

● オキナワモズク(太モズク)の特徴

ナガマツモ科の海藻で、沖縄では、オキナワモズク=太モズクと呼ばれる琉球諸島特産のモズクです。(南は八重山から北は奄美諸島に広く分布しております。)

オキナワモズクは、ミネラルや食物繊維が豊富で、しかも低カロリーでコレステロール低下作用があり生活習慣病の予防に効果が期待できます。

また、モズクに多く含まれるフコイダンという成分は、正常な細胞を傷つけず、ガン細胞だけを自己消滅させる働きがあるとされており、抗炎症作用、整腸作用、血液凝固抑制作用などさまざまな効果があるとされており。

● モズクの効能

もずくのフコイダン成分には、カルシウム、鉄分、ビタミンなどといった豊富なミネラルがたっぷり含まれています。また、ノンカロリーなので、いくら食べても太ることはありません。さらに、緊張とストレスの多い現代社会において、ストレスの緩和にも役立っています。もずくの主な効果をご紹介します。

- 1.ガン細胞を攻撃する力を増加させ、免疫力を高めます。
- 2.高血圧やコレステロールを抑制するため、動脈硬化、心筋梗塞などを予防します。
- 3.0-157の殺菌作用、胃潰瘍予防作用があります。
- 4.整腸作用があるため、便秘を防ぎ、腸内をきれいにします。
- 5.ストレスを緩和する作用があります。

この他、もずくは天然の保湿成分があることから化粧品にもなっています。もずく化粧品には、美白作用と肌の老化を防止し、いつまでもしっとりした肌を保つ効果があります。

もずくは、どんな料理にも合う食材です。焼く、煮る、炒めるなど、どんな調理法も、どんな味付けもあなたのお好みのまま。手軽に調理ができ、手軽に食べられるもずくは、美容と健康にも最適。まさに海で育つヘルシーフードです。あなたももずくを食べて、いつまでも若く美しく、健康でいてください。

※4月の第3日曜日は「モズクの日」です。



- ・味付けはしてません。もずく100%です。
- ・味付け無しなのでどんな料理にも使えます。
- ・冷凍なので長期保存ができます。
- ・使いたいときにすぐ使えます。