



事業内容

ハマシヨクは平成11年の創業以来、モズクを専門に取り扱う水産加工会社です。



乾燥もずく



もずくのエクス
フコイダン



もずくのエクス
フコイダン粒剤



モズクのカ
フコイダン



活ハマもずく

PR

弊社の特許製法は、冷凍保存していたモズクを自然解凍後、オゾン水で洗浄殺菌し、冷風にて20～24時間かけて乾燥します。「沖縄のモズクを世界の食卓へ」を合言葉に、モズクの生産者と手をたずさえて各種のモズク製品を世に送り出します。

NEEDS

もずく製品の販路拡大