

## 商品紹介



### 注意事項

(1) 冷蔵庫には入れないでください。

海ぶどうは生きており冷蔵庫に入れると温度の変化によりしぼんでしまいます。

(2) 直射日光を避け常温(20度~27度)で保存してください。

(3) まれに小エビ等が混入している場合がありますが、海ぶどうの品質には問題ありません。

海ぶどう摘み取り体験・見学のお問い合わせ先

【水産事業部】

〒901-3104 沖縄県島尻郡久米島町字真謝486-11

TEL.098-985-7822 FAX.098-985-7833



Google マップ

商品に関するお問い合わせ先

【糸満営業所】

〒901-0306 沖縄県糸満市西崎町4-12-6

TEL.098-992-0701 FAX.098-992-0700



Google マップ

 久米島海洋深層水開発(株)  
http://www.kumejima-kaiyoshinsuisui.co.jp

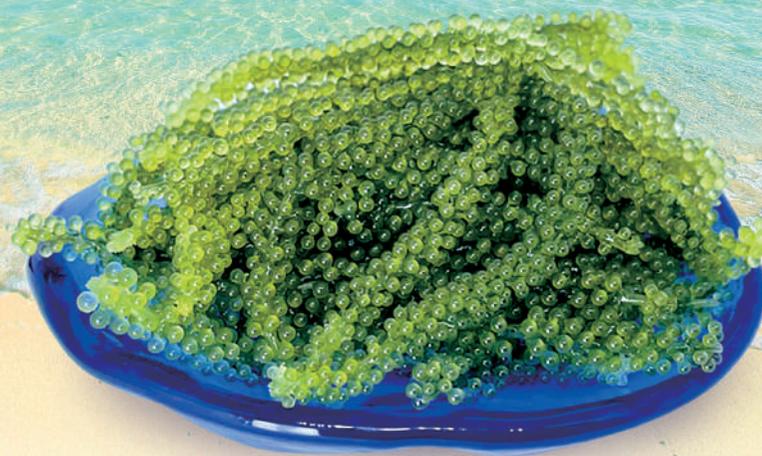


HP



# 球美の 海ぶどう

美味しいのは、球美の島だから。



# 球美の海ぶどう

沖縄県久米島町は、沖縄本島の西、約100kmに位置し、沖縄で最も美しい島であることから「球美の島」と呼ばれ、弊社商品名にも使用されています。

## 海ぶどうとは？

「海ぶどう」とは、クビレズタという海藻の仲間です。名前の由来は、茎から生えている丸いプチプチの様子が果実のぶどうに似ていることから名付けられました。

南海のグリーン・キャビアとも呼ばれ、粒と粒の間がぎっしり詰まっており、プチプチと口の中で弾けだす食感が特徴です。

## 久米島海洋深層水育ち

国内屈指のピュアな海域として知られる沖縄県久米島の水深612mから取水した海洋深層水の低温安定性、富栄養性、清浄性の3つの特性を利用し、陸上の水槽で自社養殖しております。



## お召し上がり方

滅菌海水で養生しており、そのままでもお召し上がりいただけます。海水由来の塩分が気になる方は、軽く水洗いした後、刺身を食べる要領で添付タレやお好みのドレッシングにつけてお召し上がりください。直接ドレッシング等をかけますと浸透圧により粒が潰れてしまい、食感が損なわれてしまいますのでご注意ください。

## おすすめの食べ方



### 海ぶどう入りだし巻き卵

だしの風味にプチプチ食感が包まれて一度食べたら病みつきに。



### 海ぶどうカナッペ

クリームチーズと海ぶどうの相性がぴったり。クラッカーにのせてカナッペ風に。



## POINT 03 手作業でひとつずつ厳選

枝分かれや茎などがなく、A級品のみを製品化しています。

## POINT 01 上品なプチプチ食感

ぎっしりついている小さめの粒が、他にはないプチプチ食感をうみだしています。

## POINT 04 安心・安全

UV殺菌装置やクリーンルームを完備。衛生管理も徹底しています。

## POINT 02 いつでも食べられる

海洋深層水の低温を活かすことで、通年生産が可能となり、現在では「生産量日本一」を誇っております。

## POINT 05 100%久米島産

すべて自社養殖した海ぶどうを使用。

# 球美の海ぶどうが美味しい理由



平成29年度沖縄県産品  
最優秀賞を受賞しました。



選別・詰め作業



養生UV殺菌



摘み取り



育成



植え付け

海ぶどうができるまで