

お召し上がり方 | How to eat

一度にお召し上がりになる分を取り、真水に約5分ほど浸してください
※約2倍に増えます。※戻し時間はお好みで調整して下さい。

◎従来の生の海ぶどうと比べ品質が向上しております。

◎海ぶどうとしては初!の冷蔵保存可。

DANCING GREEN CAVIAR

◎Take the amount you will be eating and soak in fresh water for about 5 minutes (it will double in volume).(Note) Please adjust the duration to your preference.

◎The expiration date and quality are improved compared to our conventional raw sea grapes (green caviar) products.

◎We take every possible measure to ensure the quality of our products, but if you have any problems, please contact us at 0997-52-1022.



奄美大島
AMAMI OSHIMA ISLAND



株式会社 前川水産

鹿児島県奄美市名瀬港町 6-16
TEL(0997)52-1022



前川水産
WEB SHOP



Instagram
@maekawa_suisan

DANCING GREEN CAVIAR

おどる海ぶどう

奄美大島 特許製法

AMAMI OSHIMA ISLAND

海ぶどうにイノベーションを

特許
製法



海ぶどうの革新、始まる。

Green Caviar innovation begins.



『おどる海ぶどう』の ココが凄い!!

point
1

特許製法で**採れたての味。**

「産地で食べたような“採れたての味”をお客様にお届けする」ために、弊社が試行錯誤の末に開発した**特許製法**で、やっと実現しました。はじけるようなプチプチの食感をぜひ味わってみてください。

point
2

サイズ・重量が**1/2に!**

塩蔵処理することにより、サイズ・重量を**1/2に凝縮**することができました。それにより輸送コストも削減。召し上がる際、水に浸していただくと、5分ほどでみるみる**約2倍に膨れます。**

before: 水で戻す前



after: 水で戻した後



出汁もどしたと
更に美味しく!!

point
3

賞味期限は冷蔵保存で**6ヶ月!**

海ぶどうの賞味期限は約1週間のため、これまでは消費者の方に届いた後は残り数日という課題がありましたが、塩蔵処理をすることで鮮度を保ちつつ冷蔵での賞味期限**6ヶ月と大幅に長く保存可能**となりました。

point
4

衛生面も**劇的に向上。**

海ぶどうは低温にも高温にも弱いという性質のため、常温保存が一般的で冷蔵すること也不可能とされてきましたが、弊社の特殊な処理をすることで、**美味しさを損なわず、滅菌が可能**となり衛生的にも安心してお召し上がりいただけます。

point
5

ロス は、ほぼ**ゼロ**に。

これまでは賞味期限が短いため、買ったはいけど廃棄せざるを得ない場合も多かったと思いますが、「おどる海ぶどう」は食べたい分だけ水で戻し、残りは**6ヶ月保存がきくので、ロスがゼロに!**好きな時に好きなだけお楽しみいただけます。