

葡萄屋 海ぶどう

山口さんがキレイなベトナムの海で 丹精込めてつくりました



日本人の山口さんは、ミネラルが豊富で年間を通して水温が安定しているベトナムのキレイな海で育った海ぶどうに着目しました。そして、栄養分が豊富な海水と土壌の恵みを受け、できるだけ自然に近方法で大粒で緑色の濃い海ぶどうの栽培に成功しました。さらに試行錯誤の上、高濃度塩造り仕立てでの長期保存が可能に。日本人ならではのこだわりと、徹底したチェックにより安心安全・高品質の海ぶどうをお届けします。

塩造り海ぶどうをお勧めする4つの理由 ➡ リピーターが多い理由

想定した通り確実に利益が出せる商品です！

歩留まり率 200%以上

水で戻した際、重さが倍に膨らむ為商品原価は仕入単価の半以下に。

食品ロス率軽減

賞味期限が長く、また、使用する分だけ水に戻してご利用頂ける為ロスが出ない。

天候に左右されず安定供給が可能！

悪天候による欠品無い

チルドの旬の食材は天候が水揚げや流通に影響しがちですが、本商品は塩造りの為賞味期限が長く、またほぼ毎月入荷している為供給が安定！

取り扱いが簡単！

生の海ぶどうと違い保管温度（25℃以上、35℃以下）に気を使わなくて良い為、流通や保管でトラブルが無い！

お客様の目に留まるメニュー作りをサポート！

レア食材だが認知度が意外と高く、インパクト大！

また、季節感も出せる為、季節メニューでも大人気！

女性受けが良い食材！

女性客の気持ちにピッタリ。低カロリーで体に良いイメージで好感度UP！

海ぶどうで世界初の有機 JAS

有機（オーガニック）とは、化学肥料や農薬といった化学物質に頼らず生産された農作物や藻類、加工食品を対象としており、国の認証する検査機関の厳しい検査をクリアしなければなりません。山口さんの海ぶどうは、池の管理や生産工程を整え 2022 年には EU と米国そして 2023 年には日本のオーガニックを取得致しました。



■ 業務用	■ トッピング用	■ 小売り用
		
×20	×20	×24
200g(20g×10入)パック ×20入	150g(5g×30入)パック ×20入	20g(10g×2入)パック ×24入

海ぶどうで世界初！！

日本・ヨーロッパ・アメリカでオーガニック認定！



お召し上がり方

① 大き目のボウルに水を1ℓ程用意し、小袋1パック分の海ぶどうを中に入れてください。

小袋内の塩水を良く切ってからボウルに入るとよく膨らみます。投入後は軽くほぐしてください。

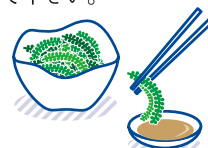


② 2分30秒ほどで元のプチプチした海ぶどうに戻ります。塩味加減は戻し時間で調整できるのでお好みで。

おすすめ時間は2分30秒～3分程。水の量が少ないと塩抜き加減が変わるため、戻す水の目安は1ℓ！



③ プチプチした海ぶどうに戻ったら、取り出してよく水気を切って下さい。



動画で水で戻す方法をご覧ください。



海ぶどうサラダ



そうめん・うどんのトッピング



手巻き寿司



冷製パスタ