



## 世界のトップシェフが絶賛する 活ムール貝 "鮮度・身入り・旨味"が違います！



### 世界初のハイブリッドムール貝

現地 生産者である Islnad Seafarm 社はムール貝の養殖では非常に珍しい孵化場を持ち、良い親から孵化をさせ質の高い稚貝を自社生産している為、ムール貝の品質がどこよりも安定しています。また、植物性プランクトンや微細藻類が豊富であるこの島の恵まれた環境とムラサキイガイとヨーロッパイガイを掛け合わせ 2 種の良い部分を活かす独自の技術とのコラボレーションで生れた希少なハイブリッドムール貝。

### 鮮度の違い

冷凍物とは違い水揚げ後すぐ活の状態ですぐ空輸で入荷する為、鮮度が圧倒的に違います。それは、生産量の少ない希少なソルトスプリングアイランド産ムール貝を一番良い状態でご堪能して頂きたい為、あえて加工・冷凍しておりません。自信を持って最高の状態でお届けいたします。

### 加熱調理後の身の入りに圧倒的な違い

ムール貝はどうしても加熱調理後身が縮んでしましますが、カナダ・ソルトスプリングアイランド産のムール貝は加熱調理後も身縮が少なく(右記写真参照)プリップリで食べ応えが違います。ここまで見た目が異なると出来上りの料理の見栄えが変わります！味だけでなく食べ応えと調理後の見栄えでも他とは一線を画します。

### 新規格 MAP 包装で鮮度維持と扱いやすさをUP

MAPとは、パッケージ内の空気をその食品の保存に適した精製された食品ガスに置換し、包装する方法です。活ムール貝においては酸素80%、窒素20%の活ムール貝専用ガスをパックに注入しております。それにより【バリア性】鮮度を保持します【安全性】食品を守ります【密封性】湿度を保ちます【耐久性】衝撃に強く壊れにくいというメリットがございます。

#### ▼ 加熱調理後の身入り比較



- 3ポンド / ネット  
(1.36kg) × 12入り  
《約40~50粒 / ネット》
- 5ポンド / ネット  
(2.27kg) × 8入り  
《約70~100粒 / ネット》



- 4ポンド / トレー  
(1.81kg) × 12入り  
《約50~60粒 / トレー》

## TASMAN SEA SALT

PURE. FLAVOUR.

## 食材本来の味を引き立たせ、 マイルドな塩の旨味も感じるこだわりの塩



### タスマニアの美しい環境を守るために 持続可能なクリーンエネルギーを活用

伝統的な方法で海から塩水を採取し、環境に配慮した自然発生の太陽・熱エネルギーを活用して淡水のみを蒸発させます。持続可能な生産を守り続けています。

### 世界有数のクリーンな海から作られたミネラル豊富なシーソルト

タスマン海は世界で最も清らかでミネラルと栄養素が豊富。採取中に洗浄やすすぎを行なう必要がないため、海に含まれる微量のミネラルや栄養素がそのまま残っています。

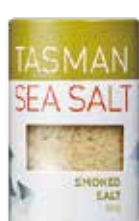


### 「サクッ」と「ホロッ」とほどける特別な食感 4種のフレーバー



**Natural**  
ナチュラル

【内容量】80g  
(製品重量: 120g)  
【原材料】海水



**Smoked**  
スモーク

【内容量】80g  
(製品重量: 120g)  
【原材料】海水



**Wakame**  
ワカメ

【内容量】80g  
(製品重量: 120g)  
【原材料】海水、ワカメ



**Pepper berry**  
ペッパーベリー

【内容量】80g  
(製品重量: 120g)  
【原材料】海水、  
ペッパーベリー

