

母なる海からの贈り物

沖縄・久米島

生

球美の

海ぶどう

沖縄・久米島
海洋深層水育ち！
びっくり！
食感！

ぷちぷち感が
クセになる！！

● 海ぶどうって？

「南海のグリーン・キャビア」とも呼ばれる海ぶどうは、エメラルドグリーンで新鮮。そして粒と粒の間がぎっしり詰まっているのでボリュームがあり、磯の香りとぷちぷち感が口の中で弾けだす食感が特徴です。「球美の海ぶどう」は低カロリーでヘルシーです。

● 真ら海育ち！

久米島は、琉球王朝時代から人々を魅了する美しい島という意味の「球美の島」と呼ばれてきました。東シナ海に浮かぶ球美の島は、日本屈指のピュアな海域として知られています。

その球美の島の水深612mから汲み上げた、清浄性にすぐれた久米島海洋深層水を使用し、育てました。

● お召し上がり方法

軽く水洗いした後、お好みのドレッシングや酢醤油など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、粒がつぶれて食感が損なわれますので、お刺身のように食べる直前につけるようにしてください。

● 常温（室温）にて保存してください。冷蔵庫には入れないでください。



南海のグリーンキャビア！
サラダや海鮮丼などに！

安心・安全が
モットーです！
安心して召し上がり
いただけます。



選別作業風景

