

育ち

Q.どんな風に育てているのですか？

A.大切に育てています！

きれいなプチプチになるように沖縄の海水と太陽のもと、職人さんが愛情込めて育ててくれます。目を離すと天気や水温の変化で粒がつかなくなったり、まっすぐ伸びなかったりとちょっとわがままな私です。



安全性

Q.安心・安全面は大丈夫ですか？

A.UV殺菌しています！

収穫された後の私は、UV(紫外線)殺菌した海水でゆっくりと時間をかけて、ピカピカになるまで洗ってもらいます。また、生産者協会のもと基準を満たした高品質の海ぶどうのみを出荷しています。

保存法

Q.どんな保存方法が良いのですか？

A.意外とデリケート！

ズバリ常温保存。実は、沖縄育ちの私は寒さに弱いんです。だから冷蔵庫は苦手、寒くて溶けちゃうんです。でも暑いのも苦手だから直射日光や高温もさけてね。適温は20~27度くらい。私けっこうデリケートなんです。

おすすめの食べ方

Q.どんな食べ方があるんですか？

A.スープからデザートまで！

美味しい食べ方がいろいろあるんですよ。今回はお家で簡単にできるメニューをご紹介します。

※食べる直前に食べる分だけ、水でさっと洗ってください。
※タレをかけるとプチプチがしぼんでしまうので、つけながら食べてください。



海ぶどうカナッペ
クリームチーズと海ぶどうの相性ばっちり。無塩クラッカーにのせてカナッペ風に。

海ぶどう納豆

まずは、海ぶどうの塩味だけで。プチプチとネバネバの絶妙な組み合わせが最高。



海ぶどうすまし汁

食べる直前に海ぶどうを添えれば、見た目も味わいも上品なすまし汁に変身です。



海ぶどうサラダ

お好みの野菜や魚介類の上に海ぶどうをたっぷり。ドレッシングは食べる直前に！



海ぶどう冷奴

シンプルな味わいの絹ごし豆腐にプチプチが合う涼感あふれる夏おすすめの一品。

海ぶどう ちらし寿司

酢飯と海ぶどうの味わいがちょうどいい感じ。錦糸玉子に緑色が映える贅沢な逸品。



海ぶどうバニラアイス

バニラの甘さに海ぶどうの塩味がぴったり。溶けはじめて絡みあったら食べ頃。





「海ぶどう」は
はじめまして。
です。

私「海ぶどう」は、クビレスタという海藻の仲間です。名前の由来は、私に茎があってその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のようで、沖縄の人がつけてくれました。さらに、沖縄県の北部にある恩納村漁業協同組合の方達が、私の仲間を増やす為に養殖技術も考えだしてくれました。私の自慢はヘルシーで栄養価も高く安心安全な上に、沖縄生まれの美ら海育ちでとっても美味しいプチプチをもっていることです。

「海ぶどう」ができるまで



たくさんの水槽が並ぶ養殖施設



立派に育った「海ぶどう」



粒付きや元気をしながら選別作業



きれいに洗って皆さんのもとへ

低カロリーですが、ビタミン、カルシウム、鉄などの栄養分が含まれています。

成分名	数値、単位(100グラム)
エネルギー	4kcal
たんぱく質	0.5g
脂質	0.1g
炭水化物	1.2g
ナトリウム	330mg
カリウム	39mg
マグネシウム	51mg
鉄	0.8mg

※五訂増補日本食品標準成分表

沖縄県海ぶどう生産者協議会

安心・安全・高品質な「海ぶどう」をつくり
皆さんに食べてもらいたいと活動をはじめた
「沖縄県の海ぶどう生産者」の集まりです。

事務局(久米島海洋深層水開発株式会社内)
〒901-0306 沖縄県糸満市西崎町4-12-6
TEL.098-992-0725 FAX.098-992-0700
<http://okinawa-umibudou.com/>

「沖縄出身です。
美ら海で育ちました。
プチプチが自慢です。」