

海ぶどうが
できるまで

僕の生い立ちを
紹介するね！



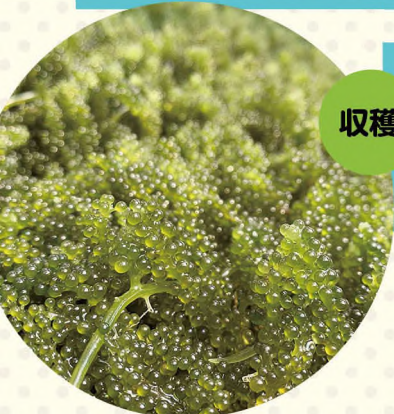
育成

① 海ぶどうはもともと海の中で岩や砂の上に生息していますが、お店に並ぶ海ぶどうは、竹原市忠海にある養殖場の水槽の中で大切に育てられます。



収穫

② 1~2か月間、水槽の中で海ぶどうは茎や房の部分を伸ばしていき、成長します。大きく育った房の部分を一つ一つ手作業で摘み取ります。



商品

③ 小エビなどを取り除きながら選別し、出荷準備完了！元気な海ぶどうがお店に並びます。



お召し上がり方・注意点

- ⚠️ 水洗いしてください
食べる直前に水洗いしてください。
- ⚠️ お早めにお召し上がりください
調味料の塩分でしぼんでしまいますので、ポン酢やドレッシングなどお好みの調味料をかけたら、すぐにお召し上がりください。
- ⚠️ アレルギーの方へのご注意
自然に近い環境で育てているため、小

エビ等が混入する場合があります。食べる直前に水洗いしてください(アレルギーの方はご注意ください)。

お問い合わせは
ここだよ！

竹原市郷土産業振興館
竹原市忠海東町五丁目 5631 番地 6
0846-23-2252



広島県 竹原市産

海ぶどう

瀬戸内で育ったプチプチ食感♪

竹原の食材とコラボした
メニューがいっぱいなんよ



保存の際の注意点

- ⚠️ 冷蔵庫には入れないでください(15℃以下になるとしぼみやすい)。
- ⚠️ 直射日光は避けてください。
- ⚠️ 箱の中などの暗所で保存しないでください。室内のできるだけ明るい場所で保存してください。

