

心を込めてお届けします。

種子島のモノ語り

株式会社 拓水 種子島事業場



種子島の東側の海沿いにある養殖場。

太陽の光と大自然の空気の中にある養殖場で、一つ一つ丁寧に素材をプロトン冷凍して、全国に発送しております。

生でお刺身として食べられる、驚くほど美味しいこの車えびを、是非皆様に召し上がっていただきたいです。

ご自宅用やギフトにお気軽にお問い合わせください。



冷凍車海老

車海老。

日本料理に欠かせない、和食の彩りの主役だ。刺身で食べる時は黒い縞模様が身をキリッと引き締める。

殻ごと茹でれば桜の花びらみたいな色。縞模様は少し濃い色で、まるで衣装をきてるよう。

最高級の海老である俺は、鮮度が命。だから、普段は生きたままおがくずに入れて出荷されるのです。

もっと手軽に車海老の美味しさを味わって欲しい。

普通の冷凍だと味が落ちてしまいます。

それを解決するために、拓水が取り入れた冷凍技術はプロトン冷凍なのです。

電磁波を使って氷の粒を微細にすることで細胞膜を破壊しない、最新の冷凍技術。

ドリップが発生せず、活き車海老と同じプリプリ感・甘味・旨味を再現することができるのです。

水揚げしてすぐに凍結しているから、鮮やかな色合いもまるで活き車海老。

比べても違いが分からないほどなのです。

むしろ甘味が増します。

もちろんお刺身で食べられる。

食べたいた分だけ解凍できるので。

家で活き海老と変わらない車海老を食べられるなんてエジ好きにはたまりません！

大切な人への贈り物に、特別な日のお取り寄せに車海老。

ひげが長く伸びるまで、腰が丸く曲がるまで、みなさんが長生きするように。

日本の大切な食文化が、最新の冷凍技術で家に届きます。

種子島の雄大な自然で育った車海老を、目で舌で鼻で楽しんでください。



活きメ高品質冷凍車海老の商品化成功により、鮮度の極めて高い車海老を、全国各地にお届けすることができました。

品名：プロトン冷凍車海老（生食用）
内容量：500g（10～16尾）（250g入×2pc）
金額：¥4,800（税込）



たねがしまる

株式会社 拓水 種子島事業場

〒891-3202 鹿児島県西之表市安納 656 ☎0997-25-0190
メールアドレス info@takusui-shop.com
ホームページ https://www.takusui-shop.com
FACEBOOK https://www.facebook.com/takusui.kurumaebi
INSTAGRAM https://www.instagram.com/takutane656/