

国産無添加養殖エビで 高級中華料理店が創る至高の逸品



畑で育てたエビ 無添加養殖 パナメイエビ: Bianca

高級中華料理店 柏市の中国料理 文菜華 プロデュース

国産無添加養殖エビで高級中華料理店が創る至高の逸品

ちばガーリックシュリンプ

CHIBA GARLIC SHRIMP

「千葉県を誇りをカタチに。」

「ちばガーリックシュリンプ」は、陸上養殖したパナメイエビをはじめ、ニンニク、タマネギなどほとんどの食材を千葉県産で揃え、柏市の中国料理 文菜華がプロデュース。千葉、チバ、ちばで固めています。大きな特徴としてピーナッツを入れており、ピーナッツの食感と香りがとても良く合う最高の逸品に仕上がりました。まずはお召し上がりいただきたいと思っております。

提供可能販促物

販売・表彰実績



畑でエビを養殖している様子

農地を活用したエビの陸上養殖を行っています

海水エビとして国内初、農地を活用した陸上養殖の「生(なま)」エビをお届けしています。刺身、素揚げ、串焼き、どれで食べても絶品です。水質改善剤を一切使用しない、完全無添加飼育、ミネラル豊富なパラワンサンド(パラオのサンゴ砂)を使い美味しく育てました。安心してお召し上がりいただけます。



毎日新聞(千葉)記事

多数メディアで紹介されました

毎日新聞、東京新聞、千葉日報、「サステイナ！」フジテレビ、「News every」日本テレビ、「スーパー」チャンネル テレビ朝日、「あさイチ」NHK、「羽鳥慎一モーニングショー」テレビ朝日など数々のメディアでご紹介いただいております。



お店のメニュー画像

お店の素材として採用されました

「がってん寿司」様をはじめ、浅草の人気洋食店や高級日本料理店へ弊社のエビを卸しています。

千葉県柏市の”予約困難店”「中国料理文菜華」のコラボ商品

皆様は、米国ハワイ州オアフ島北部(ノースショア)のカフクというエリアをご存じでしょうか? 気候温暖な千葉県を”日本のカフク”と呼ばれ認知されるような地域にしたい、そして都心や近隣県から「明日はガーリックシュリンプを食べに行こう!」と気楽に訪れてもらえるような地域にしたい。私たちのそのような願いから「ちばガーリックシュリンプ」は誕生しました。大きな特徴は、ピーナッツが入っている、ということです。まさに千葉県の誇りをカタチにしたもの。その他にも、ニンニク、タマネギなど、ほとんどの食材を千葉県産で揃えています。そして、開発・製造元は、柏市の中国料理 文菜華。千葉、チバ、ちば、で固めています。千葉県鋸南町の畑で育てたエビと千葉県柏市の”予約困難店”「中国料理文菜華」のコラボで生まれた商品です。この機会にぜひ、ご賞味ください。



ちばガーリックシュリンプ

原材料 海老(千葉県産)、ピーナッツ、玉葱、にんにく、パセリ、オリーブオイル、塩、胡椒

内容量 150g **賞味期限** 180日 **保存方法** 冷凍

ホワイトチーズシュリンプ

チーズと弊社のパナメイエビ: Bianca が出会い、誕生。エビは相性の幅が広い食材ではありますが、チーズとの相性が抜群です。

原材料 海老(千葉県産)、鶏豚エキス、チーズ、エシャロット、葱、ニンニク、オイスターソース、塩、砂糖、胡椒

内容量 150g **賞味期限** 40日 **保存方法** 冷凍



会社概要



シーサイドコンサルティング
株式会社 Seaside Consulting

〒299-2115
千葉県安房郡鋸南町下佐久間 2720
seasidemarket@seaside.green
https://tsuku2.jp/seasidebianca

畑で無添加エビの養殖に鋸南町から挑戦!

千葉県鋸南町で農業用ハウスを活用した陸上養殖施設で、エビを無添加養殖しているスタートアップ企業です。エビは日本国内で年間4番目に多く食べられている魚種(※)ですが、国内消費の90%を輸入に依存しています。弊社の取組みは国内食糧自給率の向上に寄与することに加え、漁獲高の減少により衰退する漁業町、増え続ける休耕農地の課題を解決し、地方都市を元気にするものです。ぜひ、弊社が心を込めて養殖した、新鮮で美味しいエビを召し上がっていただくことで、この取組みをサポートしてください。

(※) 農林水産省出典 2016年~2018年の平均データ

おいしさの POINT

- ・完全無添加で育てた国産のエビを使用
- ・素材や開発、製造を千葉にこだわっている
- ・予約困難店「中国料理文菜華」とのコラボ

