

山村からエビはねる



株式会社HANERU葛尾

山あいの村から エビが“はねる”日を目指して



阿武隈山系に属する小さな農山村、
葛尾村。

美しい自然や山々に囲まれたこの小さな
村にバナメイエビの陸上養殖施設が誕生
しました。

この養殖施設では、“完全閉鎖循環式”
により、作った人工海水を一滴も外に出す
ことなく、徹底的な安全性と薬を一切使
用しない安心なエビをお届けします。

平成23年に発生した東日本大震災に伴う
福島第一原子力発電所事故により全村避
難を余儀なくされた葛尾村。

復興途上にあるこの村で、私たちが育て
たエビが村の特産品となり、住民の帰還
支援や雇用創出につなげることで、福島
の復興に貢献します。



私たちが愛情をもって育てています



養殖されたバナメイエビ



エビの飼育水槽

HANERUの 社名に込めた想い

エビが元気よく跳ねるがごとく
会社も大きく飛躍したい、相馬地方の方言で
「走る・駆ける」を「はねる」ということ
から葛尾村から日本のみならず
世界に走り出したいという
意味が込められています。



エビのしゃぶしゃぶ



エビの串焼き



エビの生春巻き

バナメイエビ って何？

クルマエビ科の一種

原産国は東太平洋です。

病気への耐性も強く、現在では南米だけでなく
東南アジアを含む世界中で養殖されています。
世界でもトップクラスの消費国である日本ですが
その消費量の95%は輸入に頼っています。

身が柔らかく様々な調理が可能

加熱しても身が硬くなりにくく
ほのかな甘みがあるのが特徴です。
エビピラフやエビチリなどの加工食品・冷凍食品に
よく使われています。
たいていは頭を外した状態でパックされたり
冷凍むきエビに加工され、店頭に並んでいます。

低カロリー・高たんぱく

身は低糖質・高たんぱく・低脂質。
殻にはカルシウムやアスタキサンチンキチン
などの栄養素も豊富です。



株式会社 HANERU葛尾

本社/〒979-1602

福島県双葉郡葛尾村大字落合字関下21番地4
養殖施設/ 福島県双葉郡葛尾村大字野川字湯ノ平
葛尾村産業団地内



● Access

常磐自動車道

- ・船引三春ICより車で約37分
- ・浪江ICより車で約32分
- ・大熊ICより車で約38分

JR磐越東線

船引駅より車・タクシーで約34分

JR常磐線

浪江駅より車・タクシーで約38分

JR東北新幹線

郡山駅より車・タクシーで約70分

フォローはこちら



HANERUKATSURAO

Instagram

HANERUエビは 鮮度が違う!!



POINT 1

NON-Frozen!

HANERUエビは、活着している状態から、一度も冷凍せずにお届けすることができます。これまで経験したことがないエビの食感を味わえます。

POINT 2

たっぷり運動!

HANERUエビは、バナメイエビの特徴である泳げる特性を活かして、徹底的に遊泳させて育てます。そのため、しっかりした身の食感、旨み、甘みたっぷりなのです。

POINT 3

NON-Smell!

HANERUエビは、海外などのエビの養殖と異なり、透明で透き通った人工海水で育てます。身のニオイや臭みが一切なくエビ本来の旨みを味わえます。

HANERUエビは 安全・安心が違う!!

POINT 1

Clear Water!

HANERUエビは、阿武隈山系の地下100mから汲み上げた地下水を使って人工海水を作って育てるので、病原菌などの心配は一切ありません。

POINT 2

NON-Medicines!

エサや飼育する人工海水に、薬や抗生物質を一切使わないので、生で殻のまま食べられるほど安全・安心です。

POINT 3

調理らくらく!

出荷直前に、一定期間エサを止めることで背ワタを取らなくても、そのまま食べることができます。



葛尾小のはねるプロジェクト
「エビ太とエビ菜の仲良しシール」