

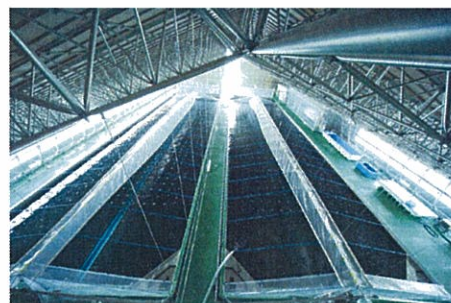
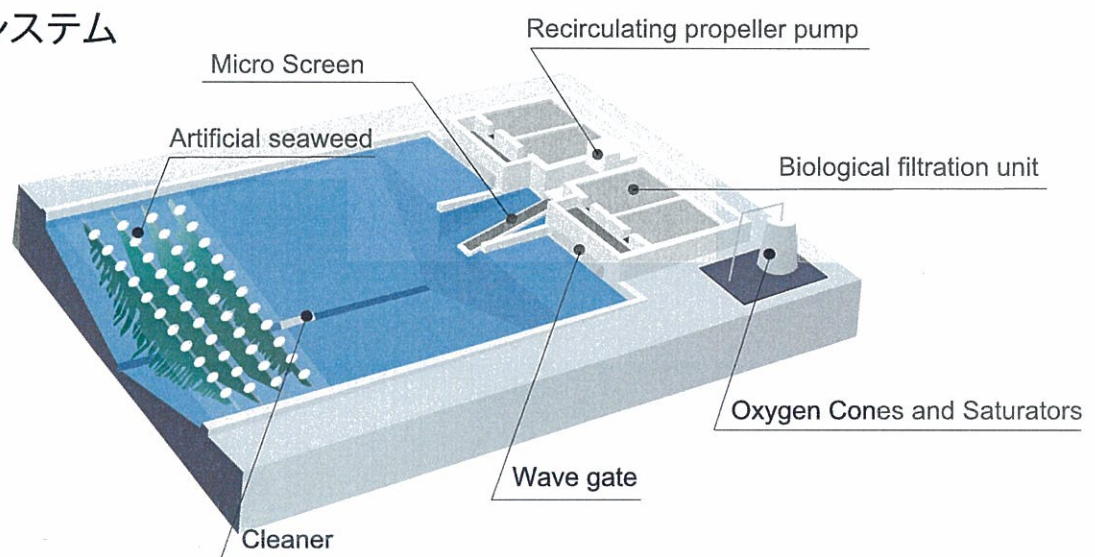
ISPS

(インドア・シュリンプ・プロデュース・システム)

日本の農林水産大臣賞を受賞! 世界初の完全屋内型養殖技術

水質を維持するために、様々な工夫が施されているISPS

インドア・シュリンプ・プロダクション・システム

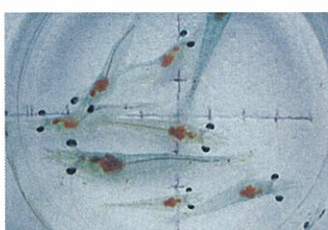


ISPSで育てたエビの特長

- 泳いで育ったエビは旨い!
- 薬品・添加物フリーで安心・安全「オーガニックなエビ」
- 冷凍品でも一度の解凍であれば生食も可能
- 水産物特有の「臭み」がなくエビ本来の味
- 独自に開発した栄養価の高い国産の餌を使用



エビの育成



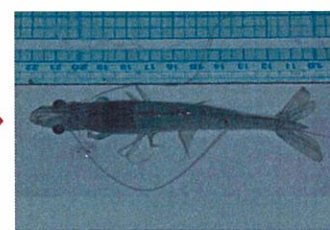
育成14日



育成50日



育成80日



育成100日



育成120日

栄養価に優れた食材、エビ

エビの脂肪分はなんと肉の20分の1!!

エビは高タンパク低脂肪の、栄養価に優れた食材

- エビ100gには20g以上の極めて良質なタンパク質が含まれている
- エビの脂肪は、肉の20分の1
- コレステロールを低下させるタウリンは、肉類の6倍以上の含有量

子供の成長によいと科学的に証明

アメリカの食品医薬品局FDAは、妊婦や子供にエビとタラを食べさせることが健康上の利益が大きいと勧告



エビは、日本の保育園でも給食として食べられています。

世界で愛されているエビ料理

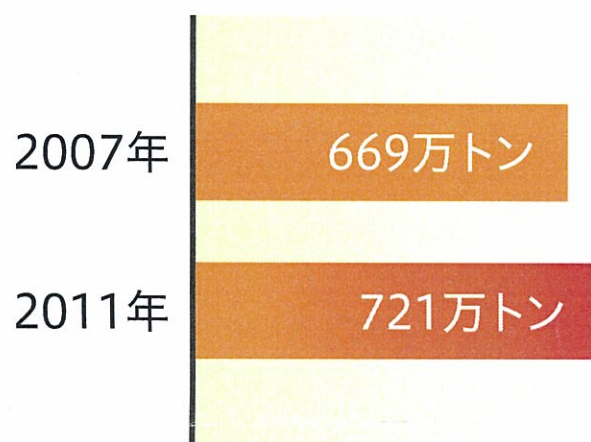


全世界で エビはこんなに食べられています

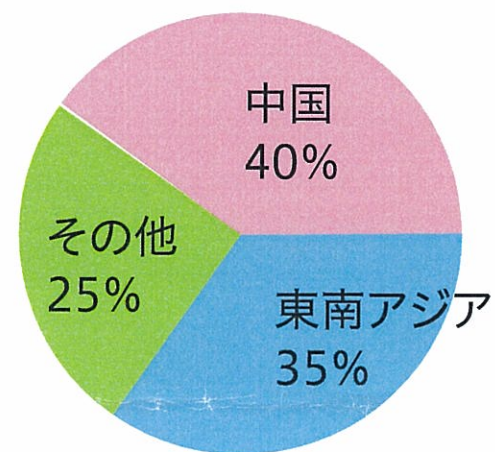
全世界のエビの生産量は、
モンゴル食肉の生産量の約25倍!

全世界で急増しているエビの生産量

●世界におけるエビの生産量の伸び

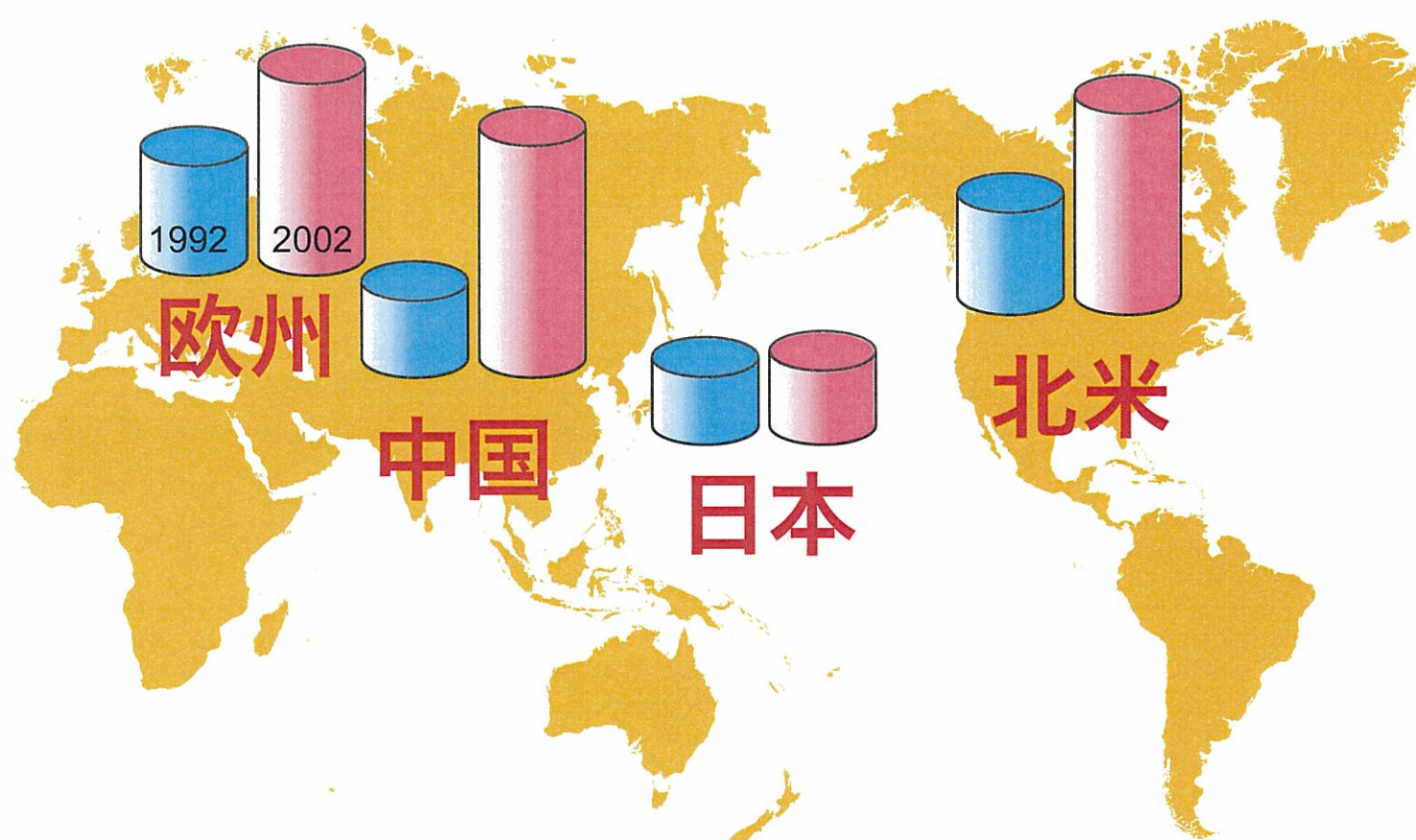


●養殖海老の生産国



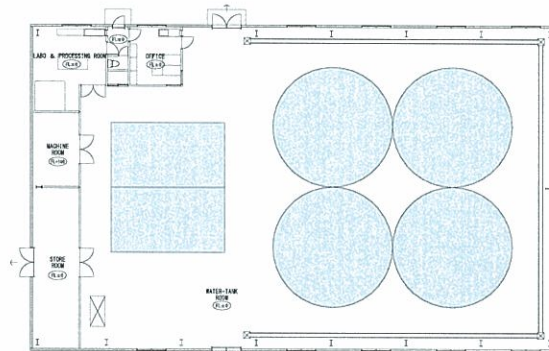
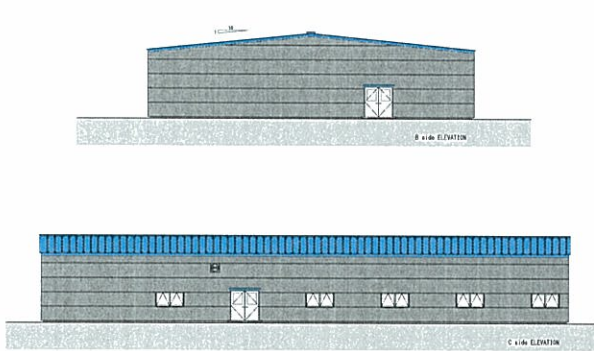
エビは世界中で親しまれている、世界に冠たる食材

●世界のエビの消費量。



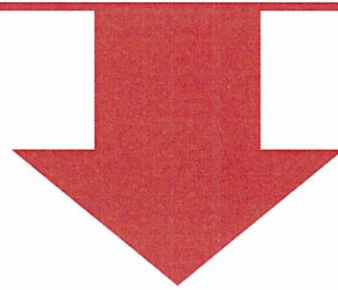
エビ養殖将来の展望

2014年 モンゴル国内において実証プラント(年間8トン生産)の建設を開始



今後5年以内に年間100トン生産できる体制を整えて
中国、ロシア、日本へ向けて輸出

安心・安全および環境志向の高い顧客を中心に開拓



オーガニックでプレミアムなエビを
輸出産業に!