

安全、新鮮。



陸上養殖、始めました
新多聞団地産



白羽衣海老

はごろもえび

“社会課題を超えていく”をスローガンに、戦後の“住”宅不足の解消を目指したURが、“食”の課題に挑戦しています。

①生でも食べられる新鮮さ

神戸市の新多聞団地で育てられたエビは新鮮で、生でもお召上がりいただけます。

②特徴的な甘み、食感、風味

冷凍で輸入されたエビとは違う、プリップリの食感と後から甘みが追いかけてくるのが特徴です。

③薬物・抗生物質フリー

エビを育てるのに、薬物・抗生物質は使いません。特許を取得した高度な浄化技術を活用し、安全・安心をお届けします。

④ウイルスフリー

完全閉鎖型の陸上養殖のため、ウイルスの侵入リスクを抑えています。

詳しくは
コチラ

※willstage社の完全閉鎖循環式陸上養殖システム（RE-QUA）で育てた、バナメイエビを白羽衣海老と命名しました。

街に、ルネッサンス



UR都市機構

