



鮮度抜群なんよ。 全然ちがうけえ！

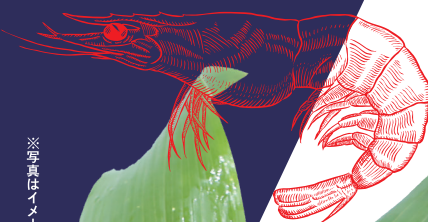
くれえ海老は広島県呉市下蒲刈産。徹底した衛生管理だから、生で食べても安心です。納品を確実なものにするため、管理体制を徹底し、純度の高い、安心安全な海老を皆様にお届けします。

<https://www.kure-ebi.com>

生命力あふれる、 丈夫な品種。

中華料理などでは普遍的なバナメイ海老。淡水に近い環境でも育ち、病気への耐性も強い、生命力溢れる海老なのです。一般的に海老は、水底で育ちますが、バナメイ海老は、三次元の動き。しっかり運動するバナメイ海老だからこそ、甘みが強く、旨味たっぷりなのです。

KUREE EBI



※写真はイメージです。



是非食べたい
くれえ海老。
公認の海老の味と養殖!?

KUREE EBI'S POINT

POINT 1

鮮度
抜群

急速冷凍-30℃!

解凍後も冷凍前の味と食感!
最高の鮮度です。

※限りなく“生きたまま”に
近い状態でお届け。

POINT 2

衛生
管理

閉鎖循環式

海水を24時間循環の養殖体制。

徹底した衛生管理。

※海を目前に控えた養殖場
だからこそ。

POINT 3

旨味
成分

豊富な旨味

高数値の旨味成分
「グルタミン酸」含有。

※広島県環境保健協会による
検査結果が証明。

鮮度抜群なんよ。
ホンマにええけん、
たべてみてえね!

急速冷凍-30℃! 新鮮のお約束。

目指すは、 牡蠣に並ぶ、 広島を代表する 「海老」。

EpoK合同会社について

くれば海老を養殖する会社、EpoK合同会社。呉の人間が、呉でなにかを始めたいという想いの元、「くればもんかい」を結成。「地域社会に向け幸せを伝え、共有すること」を目的に合同会社を設立しました。

EpoKという名前

Enjoyable / Producing / Object / Kuremon-kaiを
かけ合わせた造語で、語源は、
「epoch(新紀元・画期的な出来事、時代)」。

EpoKロゴの由来

タイトル — 呉を射る。呉が射る。

モチーフ — 呉+半島+島々+鏃

平清盛公ゆかりでもあるこの地域に、平家物語にも登場する矢(鏃)をイメージしたデザインです。呉という地域自体が主体的に、目的に対して真っ直ぐに突き進むよう、そして、呉を盛り上げたいという志の元、集まったメンバーの想いを、具現化しました。



活きの良い海老を、
身近なものに。



EpoK合同会社 / EpoK LLC
〒737-0303 広島県呉市下蒲刈町下島字鴨之池3855-1

e-mail info@kure-ebi.com
tel 0823-65-2337
URL https://www.kure-ebi.com

