

— はまぐり&大和黑しじみ 笑顔の秘密 —



1. 微発酵の秘密

自ら開発した乳酸菌発酵を餌に
貝は白く、太く、強く育つ!



2. 微笑みの心法

プロバイオティクスで育った貝類。
健康的で、元気があり、中身は甘い、
満足感たっぷりです。
この上質な貝を味わってみてください。
そんな上質な貝を味わえば、口角が上
がること請け合いです。



3. 微笑みのカーブ

よく観察してみてください。
シェルはスマイリーカーブ!?
あさりの貝殻を大切にしてほしい。
皆さんに幸せな味をお届けいたします。



「打寶蛤(ダーバオガー)」は、はまぐりと黒しじみの専門ブ
ランドです。

ブランド名は「満足感」を意味する言葉から取って
おり、漢寶の高品質なはまぐりを表しています。漢寶は、
台湾彰化県西部に位置する小さな沿岸漁村で、はま
ぐりと黒しじみの生産に重要な地域であり、ブランドの
故郷でもあります。

「打寶蛤」の家族は60年以上にわたってはまぐりを育
てており、祖父から父親、そして今は三世代にわた
って引き継がれています。

「打寶蛤」は、地元の食材を使って高品質な食べ物
を提供されています。



公式ウェブサイト



「打寶蛤(ダーバオガー)」は、はまぐりと黒し
じみの専門ブランドです。

黒しじみ | はまぐり



自然に優しい養殖方法で、 安心と健康を

魚、エビ、貝が共存した状況で養殖し、生け簀の中での生態サイクルを大事にしています。おいしく頂けると同時に、自然には優しく、環境保全に努めています。



黄金比、脂肪分、満腹感

有資格の生産者・販売者が厳選して養殖したもので、殻の大きさや身の太さなど、すべて基準に達しています。



輸出グレードの優れた品質

台湾彰化の漢寶集落の豊かな湿地生態系は、独特の砂地と半塩水で、最高品質のアサリと大和黑しじみを生み出しました。



独自の微量分子酸素供給法と サンドボミング法

海水中に微量分子酸素を注入するユニークな方法。貝類の鮮度を大きく向上させることができます。貝の味がより新鮮になり、甘みが増すのです。



黒しじみ

輸出用のアサリとしては、ダイヤモンドクラムとブラックラムが最高です。また、アサリには、肝グリカン、タウリン、オルニチン、亜鉛、ビタミン類などが豊富に含まれています。



黒しじみエキス

日本へ輸出される彰化産の最高級黒ダイヤ[大和黑しじみ]を厳選し、古来の製法で10時間かけて煮込み、栄養とエキスを凝縮させた黒しじみを使用。添加物を一切使用しない100%台湾産品で、おいしくて健康によいものを皆さまにお届けします。



はまぐり

世界で一番新鮮なはまぐり。市場に出回っている貝の中で最も一般的な貝です。



黒しじみの醤油

日本の黒しじみを使い、120日以上自然発酵させ、熟成した手続き本醸造醤油です。防腐剤不使用、添加物を最小限に抑えています。後味はほんのり甘く、独特のうま味をお楽しみいただけます。



トレーサビリティシステムの受賞 全国優秀漁民 全国百大傑出青年農民



動物用薬未検出と抗生物質未検出

