



山あり 養殖場あり

活力系・美容系原料

海あり

日本有数の「鼈」養殖産地



九州「肥前すっぽん」粉末

製品名「養殖すっぽん粉末」

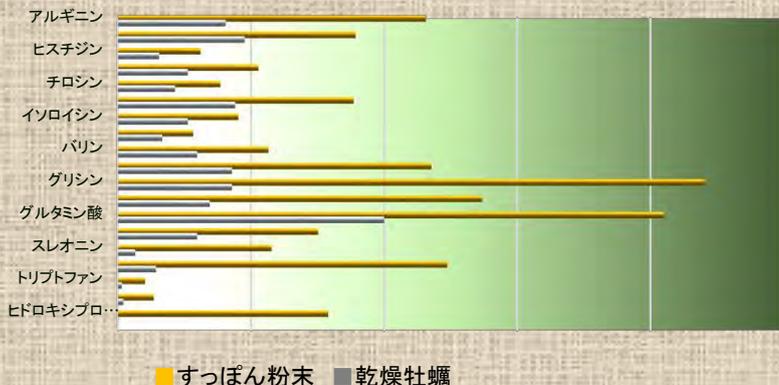
九州の伝統食材「すっぽん」をまるごと粉末化

九州の北部、今の長崎県・佐賀県は、その昔「肥前国」と呼ばれ、山々や有明海に囲まれた自然豊かな地域です。川や池には昔から天然すっぽんが多く棲息していましたが、現在では養殖すっぽんが日本一盛んな地域としてすっぽんの一大養殖産地になっています。



丸ごとだからアミノ酸をはじめ、各種ビタミン・ミネラルが豊富

すっぽん粉末/牡蠣(乾燥)アミノ酸値比較表



栄養

満点



すっぽんは、必須アミノ酸をはじめ各種ビタミン、ミネラルが含まれるたいへん栄養価の高い食材です。肥前すっぽん粉末は、すっぽんの有効成分を余すことなく摂取できる様に「一物全体摂取」を行い、丁寧に粉末化を行っています。※品質面を重視し消化器官、肛門は切除

食の「品質重視」を真剣に考える！

すべて安全・安心の「国内製造」

こだわりの逸品

こだわり1 養殖方法



「国内露地池養殖」すっぽん限定

天然に近い環境で育つ養殖方法にこだわり、太陽の光を十分に浴び餌を食べ栄養を蓄え冬眠をする、露地池養殖すっぽんを使用。

こだわり2 乾燥方法



素材に優しい乾燥方法「フリーズドライ」

-30℃程度で急速凍結後に真空状態で水分を取り除く。熱による成分の影響を最小限に抑えた素材にやさしい乾燥方法です。

こだわり3 殺菌方法



解体から粉碎・殺菌までの品質管理

衛生管理を徹底した水産加工場で解体し不衛生な消化器官を切除。粉碎工場の品質管理の下、殺菌工程を経て最終粉碎、検査、出荷にいたります。

品質第一

トレーサビリティ

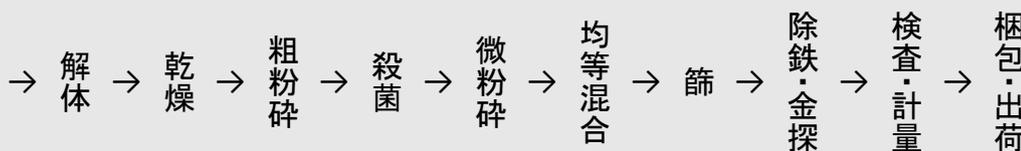


健康食品
安全性自主点検認証品

指定養殖場のすっぽん取上げから、各工程において品質管理を実施。

- 養殖場から加工まで・全行程を国内で実施 -

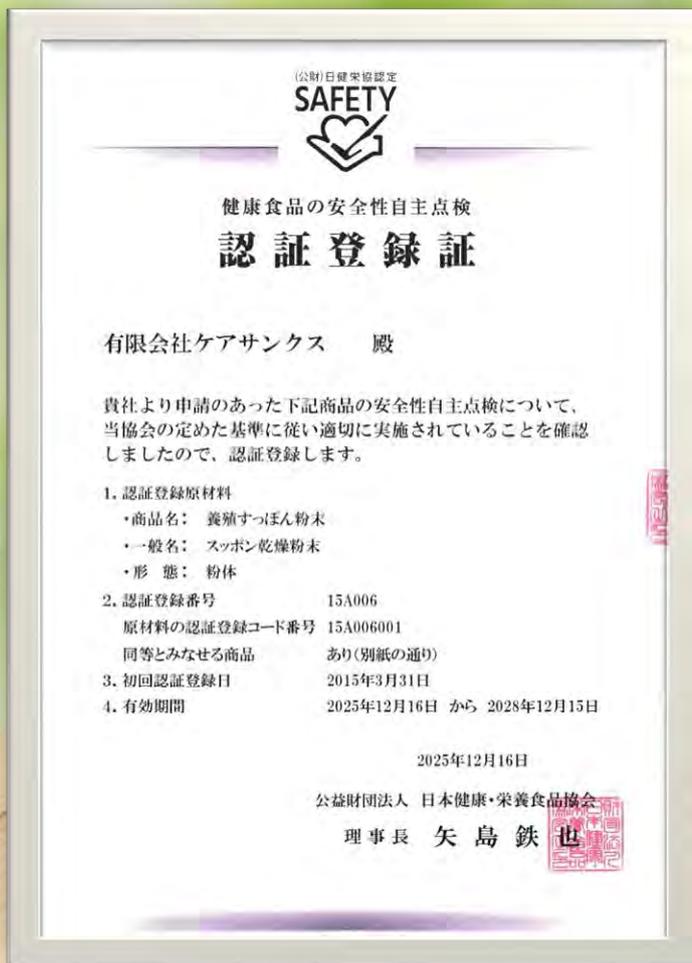
取り上げ



健康食品「安全性自主点検」認証制度

健康食品の安全性自主点検認証制度とは、「健康食品の安全性の確保」を目的としたものです

平成 20 年 7 月 4 日の「健康食品」の安全性確保に関する検討会報告書の提言に基づいて、健康食品・サプリメント製品の構成素材（原材料）やその製品の安全性について、事業者が自己点検した事項を「健康食品認証制度協議会」から指定を受けた公益財団法人日本健康・栄養食品協会が認証し、登録する制度です。この制度では、「健康食品の安全性自主点検評価シート」に従い下記の原材料の安全性を確認します。



安全・安心な原料をご提供するために

「養殖すっぽん粉末」

安全性自主点検認証登録コード番号
15A006001

原材料の安全性

- ・評価が必要な原材料の特定（学名、使用部位、原産地、生産国）関連法規の適法性
- ・原材料または類似品の食経験と健康被害情報（医薬品との相互作用を含む）
- ・「学名」、「成分名」それぞれのキーワードによる文献検索
- ・遺伝毒性試験、急性毒性試験、反復投与試験、ヒト試験等の毒性試験
- ・製造工程管理
- ・一日摂取目安量設定の科学的根拠

養殖場とすっぽん

日本の川や池、沼には昔から天然のすっぽんが棲息しており、江戸時代には既に食されるなど、貴重なタンパク源として一般庶民の中にも広がっていました。ところが、現代では河川や土地開発が進み、天然すっぽんは一部の場所にしか棲息できないほど自然環境が変化、その数も減り続けています。

【露地池養殖方法】

天然すっぽんのように自然に近い環境下、外池で育てる養殖方法を「露地池養殖方法」と言います。通常は孵化後に加温されたハウスの中で育て春先に外池へ移します。餌を食べるのは水温が上がる夏近くから秋までの数カ月間だけで、秋以降水温が下がる頃から餌を食べなくなり翌年の春先まで冬眠状態になります。そして水温が上がる夏近くからまた餌を食べはじめさらに成長していきます。

出荷サイズまで成長させるに数年程掛りますが、餌の食いつき具合によっては早く大きくなり、外池に入れた年の秋に出荷サイズまで育つものもいるため、孵化から出荷までに通常は2年から4年程掛かります。

露地池養殖の良いところは、すっぽんを冬眠させる事で肉質がよくしまり脂も身につくことで美味しい出汁が摂れると言われること。すっぽん鍋料理を提供する料亭、お店によっては露地池養殖のすっぽんに拘りを持っていると言う声を数多く聞かれます。それに対しボイラーや温泉熱により水温を一定の温度に保つことが出来る加温養殖方法は、出荷サイズになるまで餌を与え続けることが出来る為、孵化後に比較的早く出荷が出来ると言われる。

【選び抜かれたすっぽん養殖場】

弊社が提供する養殖すっぽん粉末は、自然豊かな九州の広大な養殖場で太陽の光を浴び伸び伸びと育ったすっぽんを使用しています。餌となる飼料は養殖場独自で改良を重ね作り上げたもので、栄養価の高い配合飼料を使用。また、養殖場によってよく見られる稚亀の餌への抗生物質投与も行っていない。

すっぽんは見かけと違いとてもデリケートな生き物です。丈夫なすっぽんを育てるには池の中でストレスを与えないことも大切なことのひとつ。池の中で大量に養殖することなく、すっぽん同士の密接を防ぎ広い池の中で元気よく成長させます。そして活力あるすっぽんが育っていきます。

泥池と違い池の周りにはコンクリートで固められているので土汚れのない綺麗なすっぽん。産卵から孵化、出荷に至るまですべて同じ養殖場で育ち、全国から卵や稚亀を取り寄せて養殖することも無い産地混載の無い安定した品質です。



甲羅干し風景



海・山・川・田



天然環境に近い養殖方法

スッポン History

スッポンは爬虫綱REPTILIA – カメ目Testudines – スッポン科Trionychidaeに属し、学名は*Pelodiscus sinensis*で統一されています。国内でスッポンと考えられる**考古資料**がはじめて現れるのは、**弥生時代中期**の銅鐸においてであり、**文字資料**でスッポンについての記述が初めて確認されるのは『**養老律**』の職式律疏文とされています。

『**続日本紀**』には文武元（697）年に近江国から白いスッポン、丹波国から白いシカが瑞祥のひとつとして献上されたとの記述もあります。

食用・瑞祥以外のスッポンの用途を知る資料として『**延喜式**』があり、山城国と摂津国から、スッポンの**甲羅**が**薬として納められた**ことが記されていることから、**本草学の知識**がすでに取り入れられていたことがわかります。

本草学は薬用植物だけでなく動物や鉱物なども載せられている中国の薬物学で、スッポンについての記述は**本草学書**に多く見られます。



昔からタンパク源として食されていたスッポン

国内で**スッポン料理**が普及し始めたのは**17世紀末頃の大坂**からとされており、元来この地に生息数が多かったことや江戸と並ぶ文化の一大中心地であったことが主な要因として挙げられます。



日本には古くから川や池、沼に天然すっぽんが棲息しており、江戸時代には、弥次さん・喜多さんで有名な十返舎一九の「東海道中膝栗毛」三島宿で、すっぽんにまつわるエピソードが書かれているなど、その頃には既に庶民にも知られていました。栄養価が高く良質のたんぱく質源として昔から食されていました。

現代では高級食材として、いろいろな料理調法で楽しめるすっぽん料理

定番のスッポン鍋	卵、血、心臓などは生で	刺身でも美味です	鶏肉の食感に近い唐揚げ
			

漢方としての部位別スッポン名称

- 【鼈血】 ベツケツ（本草綱目） 【鼈甲】 ベッコウ（新農本草経） 【鼈甲膠】 ベッコウコウ（衛生宝鑑）
【鼈脂】 ベツシ（本草綱目） 【鼈胆】 ベツタン（本草綱目） 【鼈頭】 ベットウ（唐本草）
【鼈肉】 ベツニク（名医別録） 【鼈卵】 ベツラン（本草篆筌）

