

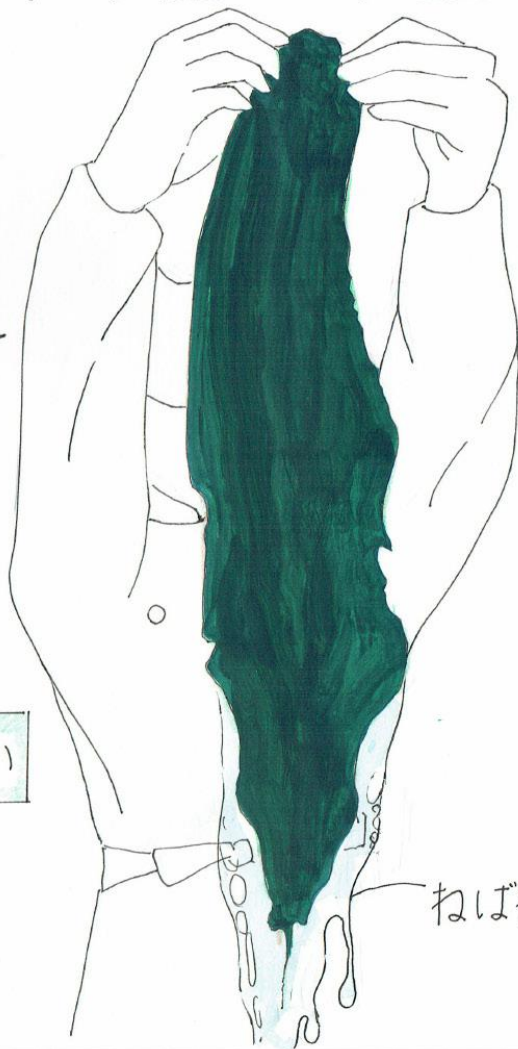
①

214年目の希望

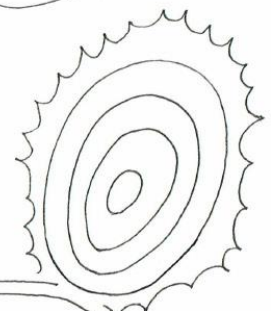
生でなければ届かない



缶詰めしかない



このねばねばを届けたい!



ねばねば

② 缶詰めは素晴らしい



モグモグ



骨まで食べられる

海外では高級品も

アサリのアロス

¥4000



最高級キャビア



¥12.000

③ 缶詰めの賞味期限は2~3年(114年保存記録)

脱気

~~無酸素~~

~~真空~~

無菌長期
熟成調理



缶蓋

缶胴

缶のふた
二重巻締方法

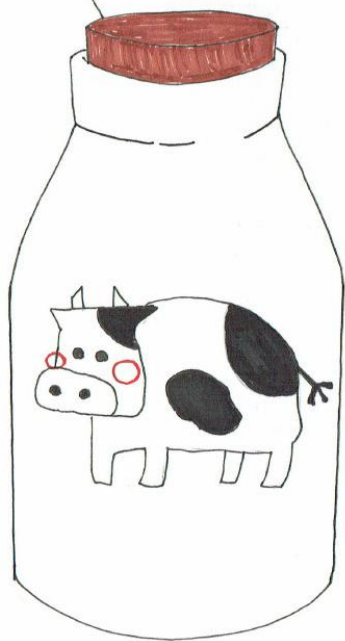
殺菌・冷却

④

1804年 新食糧貯蔵法発明(加熱殺菌)

— 缶詰めの歴史 —

コルク

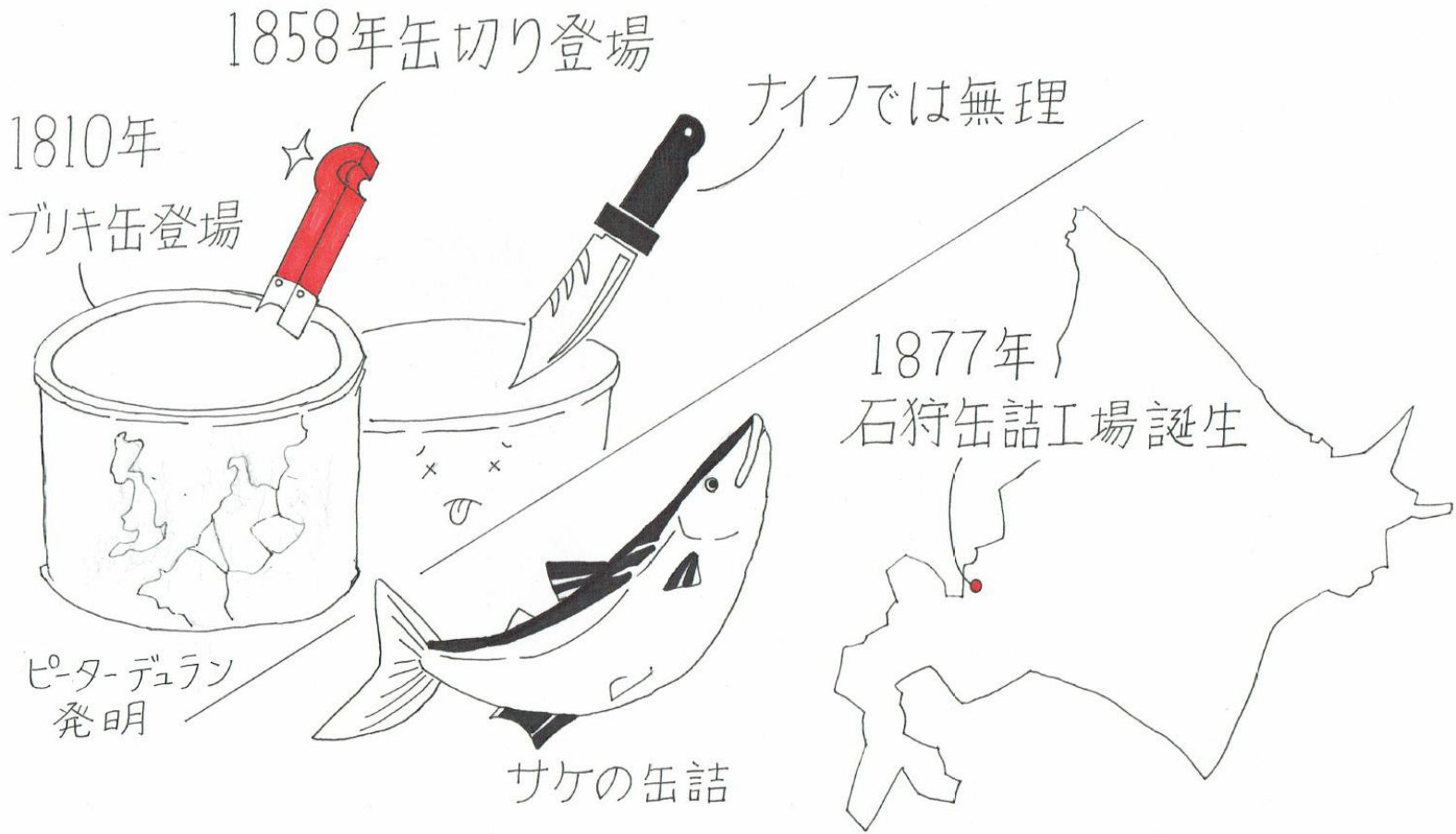


6年後飲んでみた...

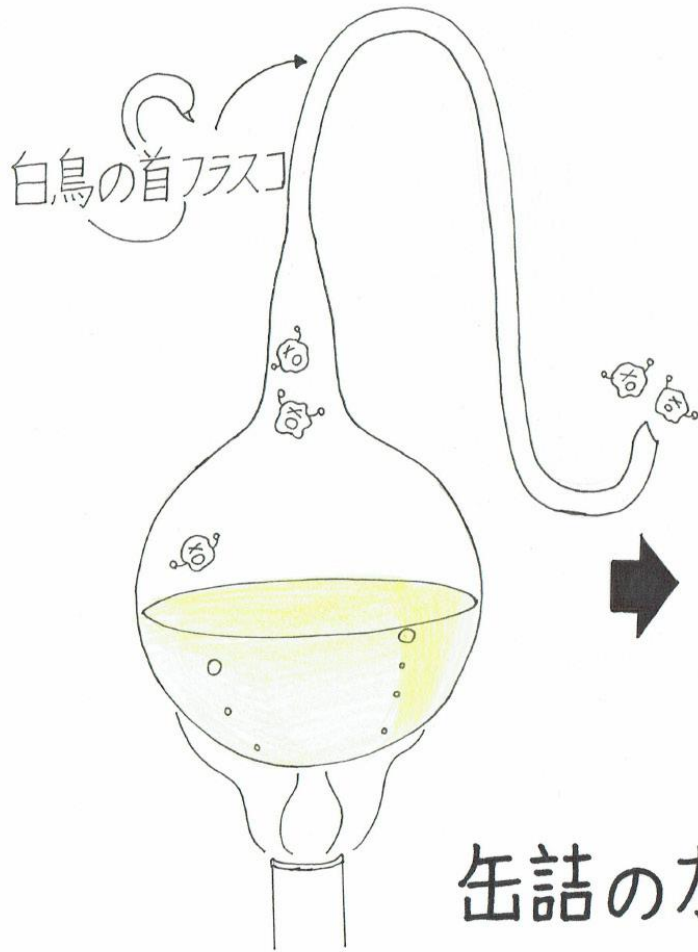


ニコラ・アペールさん

⑤ 1810年ブリキ缶 → 1858年缶切り → 1877年缶詰工場



⑥ 1861年生命の自然発生説否定



ルイ・パスツールさん

スープは自然に腐るのではなく、どこからか微生物が侵入し、増殖するのだ

缶詰の方が先なんだけどな～



⑦ 2011年3月11日 東日本大震災

泥に埋もれた缶詰めですが...ちゃんと食べることができました



⑧ 2018年 缶詰めの実現化へ



かごめ昆布缶詰のパワー
「フコイダン」

抗がん作用

免疫機能の向上作用

「アルギン酸」

高血圧の抑制

腸内不要物の排出

「ラミナラン」

美肌効果☆