



**人気商品の「生海ぶどうソフトクリーム」に待望の新フレーバー"チョコ味"が登場！
チョコレートのコク・なめらかな口溶け×海ぶどうで「海ぶどう×スイーツ」の新境地
～世界でココだけ！9月13日（土）より、糸満・海ん道の「SHOP ぷちぷち」にて限定販売開始～**

沖縄県糸満市にある日本初※の海ぶどうのテーマパーク「海ん道～uminchi～」(運営：株式会社日本バイオテック、代表取締役：山城 由希)は、当施設で人気の「生海ぶどうソフトクリーム」の新フレーバーとして「チョコ味」を、2025 年 9 月 13 日（土）より SHOP ぷちぷちにて販売します。本商品は、朝採れの新鮮な生海ぶどうのぷちぷち食感と塩加減、こだわりのソフトクリームにチョコレートのコクを合わせた新感覚のスイーツです。

海ん道は、「Sea Grapes to the World～海ぶどうを世界へ～」をコンセプトに、今後も「海ぶどう×スイーツ」、「海ぶどう×○○」、様々な企業様とのコラボレーションに挑戦し、新たな地域産業を創造してまいります。

※2020 年 1 月、自社調べ。海ぶどうをテーマとした複合型体験施設として



<本リリースに関するお問い合わせ>

「海ん道～uminchi～」運営：(株)日本バイオテック 広報担当：山城
TEL:098-994-0016 メールアドレス：info@uminchi.com



生海ぶどうソフト販売から 6 年。新フレーバー登場「生海ぶどうソフト チョコ味」

2025 年 9 月 13 日（土）に販売を開始する「生海ぶどうソフトクリーム チョコ味」は、6 年ぶりの新フレーバー。かけ合わせるチョコの濃さと海ぶどうの味・バランスの相性を様々に試した結果、海ぶどうらしさが一番引き立つ「ミルクチョコ」を採用いたしました。ご家族で楽しめる味に仕上がっていますので、是非「ミルク味」と食べ比べいただきながら、味の違いをお楽しみください。

<商品概要> 価格は税込。

- 生海ぶどうソフトクリーム チョコ味 ￥700
- 販売開始日：2025 年 9 月 13 日（土）
- 販売場所：SHOP ぷちぷち



生海ぶどうソフトクリーム チョコ味

<店舗概要>

- 店舗名：SHOP ぷちぷち（海ぶどう農園 海ん道～uminchi～施設入口）
- 営業時間：9:00～17:00（ショップ&体験最終受付 16:00）
- 定休日：なし（年末年始を除く）
- 電話番号：098-994-0016
- 所在地：沖縄県糸満市真栄里 1931 「海ん道～uminchi～」



<詳しい情報は、「海ん道～uminchi～」公式サイト・SNS をチェック>

★ホームページ：<https://www.uminchi.com/> ★ Instagram(@uminchi_okinawa)

<代表の山城由希より「生海ぶどうソフト チョコ味」販売への抱負>

海ぶどうの新たな楽しみ方を模索する過程で、チョコレートとの想像を超えるマリアージュに出会いました。今後も海ぶどうが持つポテンシャルを最大限に引き出し、「Sea Grapes to the World～海ぶどうを世界へ～」をコンセプトに、新たな地域産業を創造してまいります。「海ぶどう×スイーツ」、『海ぶどう×○○』、様々な企業様とのコラボレーションにも挑戦します。

「生海ぶどうソフトクリーム」3つのこだわり

●こだわり1：朝摘み海ぶどう贅沢にその場で

当施設で大事に育てた新鮮な朝採れ海ぶどうを使用。ご注文後にその場でソフトクリームと混ぜ合わせているため、ぷちぷち食感がしっかり残り、口の中で弾けます。また海ぶどうの独特の塩味がソフトクリームとの相性抜群です。

●こだわり2：海ぶどうと引き立て合う生ソフト

多数の試作を経て、海ぶどうの塩味と相性のよい上品な甘さバランスの生ソフトを採用しました。

●こだわり3：2つのフレーバーで楽しみ広がる

定番の「ミルク味」と新味「チョコ味」をご用意。食べ比べで異なる魅力をお楽しみいただけます。



<本リリースに関するお問い合わせ>

「海ん道～uminchi～」運営：（株）日本バイオテック 広報担当：山城
TEL:098-994-0016 メールアドレス：info@uminchi.com



海ん道の味をあなたのお店でも。「海ぶどうメニューFC」参画企業を募集中！



あなたの店舗に圧倒的オンリーワンの
売りメニューを作ませんか？

これまで沖縄県内でしか味わえなかった「生海ぶどうソフトクリーム」をはじめ、「海ぶどう卵かけご飯」「海ぶどう沖縄そば」などの調理技術・ノウハウを全国の飲食店や小売店にフランチャイズ契約で提供します。沖縄の太陽と海水で丁寧に育てた海ぶどうの産地直送または長期保存可能型商品（賞味期限 2 年／常温冷蔵冷凍保存可）にて安定供給します。

飲食店、観光・宿泊施設などへ注目食材の海ぶどうメニューをフランチャイズ展開することで、導入店舗の提供メニュー拡大や差別化を実現するほか、海ぶどうの認知向上と魅力発信にもつなげます。参画いただける企業様のお問い合わせ、お待ちしております。

詳細・お問い合わせは、「[海ぶどうメニューFC](#)」ご案内ページよりご確認ください。

「海ん道～uminchi～」について

沖縄本島南部の糸満市にある日本初※1の海ぶどうのテーマパーク「海ん道～uminchi～」。

海ぶどう摘み取り体験や塩づくり体験、朝採れ海ぶどうの販売や生海ぶどうソフト、マリナクティビティやキャンプ、手ぶら BBQ、民泊など「沖縄」がぎゅっと詰まった複合型体験施設です。施設内には、海ぶどう直売所「海ぶどう農園のお店ぶちぶち」があり、海ぶどうにはこんな食べ方があったんだと驚く自社開発商品やメニューを提供。新鮮な海ぶどうをその場で味わえます。徒歩 30 秒の天然ビーチ「ぶちぶちビーチ」や景色のよい浜辺で楽しむアウトドアクティビティも人気です。

※1:2020 年 1 月、自社調べ。海ぶどうをテーマとした複合型体験施設として



「海ん道～uminchi～」公式サイト <https://www.uminchi.com/>

- 施設名：海ん道～uminchi～
- 所在地：沖縄県糸満市真栄里 1931
- 電話番号：098-994-0016
- 営業時間：9:00～17:00（ショップ&体験最終受付 16:00）
- 定休日：なし（年末年始を除く）

<運営会社>

会社名：株式会社 日本バイオテック

代表者：代表取締役 山城由希

所在地：沖縄県糸満市真栄里 1931

設立：1985 年 12 月

事業内容：海ぶどう養殖、沖縄食材販売、海ん道～uminchi～の運営

<本リリースに関するお問い合わせ>

「海ん道～uminchi～」運営：（株）日本バイオテック 広報担当：山城
TEL:098-994-0016 メールアドレス：info@uminchi.com



＜メディア・報道関係者のみなさまへ店舗取材のお願い＞

「生海ぶどうソフトクリーム」を県内の多くの方々に知っていただくためにも、「SHOP ぶちぶち」の店舗取材を受付しております。最新グルメ情報としてぜひご取材いただけますと幸いです。また、海ぶどうのテーマパーク「海ん道～uminchi～」は海ぶどう摘み取り体験やキャンプ＆BBQ、塩づくり体験など、さまざまなアクティビティが楽しめる施設となっております。通年でファミリーで楽しめる複合型体験施設として、現地取材・ロケ撮影のご相談もお待ちしております。

※取材・撮影にあたっては以下情報をご連絡をお願いします。

- 貴媒体名/番組名：
- 代表者お名前：
- TEL（できるだけ携帯電話をお知らせください）：
- E-MAIL：
- 取材希望時期：
- 取材内容：

＜取材・撮影に関するご連絡先＞

「海ん道～uminchi～」運営：（株）日本バイオテック 広報担当：山城
TEL:098-994-0016 メールアドレス：info@uminchi.com

＜本リリースに関するお問い合わせ＞

「海ん道～uminchi～」運営：（株）日本バイオテック 広報担当：山城
TEL:098-994-0016 メールアドレス：info@uminchi.com