高機能魚介類鮮度保持水 Bluvio® ブルヴィオ

【Bluvio®の由来】

魚介類鮮度保持水「Bluvio®（ブルヴィオ）」は「Blue Vision Eco Water」という言葉から生まれました。
この名称には、水産業界が直面する課題を解決し、持続的な成長と新たな価値創造を目指すという、強い決意が込められています。
私たちは、この大切なメッセージを世界中へスムーズに届けるため、耳馴染みが良く、現場でスピーディに伝わる名称として「Bluvio®（ブルヴィオ）」を採用しました。


特 許 証
特許第７７７３８１６号
発明の名称 魚介類処理用水、魚介類の処理方法、および鮮度保持された魚介類の製造方法
特許権者 和歌山県東牟婁郡那智勝浦町大字天満７９１－５
株式会社アーリーバーズ
発明者 中筋 匡彦
出願番号 特願２０２５－０１１７７５
出願日 令和 ７年 １月２７日
登録日 令和 ７年１１月１２日
この発明は、特許するものと確定し、特許原簿に登録されたことを証する。
令和 ７年１１月１２日
特許庁長官 河西康之

《特許証》
魚介類処理用水、魚介類の処理方法、および鮮度保持された魚介類の製造方法で特許を取得しております。


商標登録証
登録第６９６４４１０号
商標 Bluvio
指定商品又は指定役務並びに商品及び役務の区分
第 １類 アルカリ電解水、酸性電解水、電解水、工業用海水、工業用純水、工業用蒸留水、水、電解水
商標権者 和歌山県東牟婁郡那智勝浦町大字天満７９１－５
株式会社アーリーバーズ
出願番号 商願２０２５－０３３５５４
出願日 令和 ７年 ３月２８日
登録日 令和 ７年 ９月 ３日
この商標は、登録するものと確定し、商標原簿に登録されたことを証する。
令和 ７年 ９月 ３日
特許庁長官 河西康之

《登録商標証》
Bluvio®は株式会社アーリーバーズの登録商標です。

《発売元》

株式会社アーリーバーズ
〒649-5331
和歌山県東牟婁郡那智勝浦町天満791-5
TEL：0735-30-0927
FAX：0735-52-4629

《オフィシャル パートナー 特別販売店》

Marumi
〒796-0001
愛媛県八幡浜市向灘2537番7
TEL：0894-23-0300（代）
FAX：0894-23-2131

Bluvio®

ブルヴィオ

高機能魚介類鮮度保持水

特許取得済
方法特許第 7773816 号



Early Birds

Development

BACKGRAND

海からの贈り物を最高の状態で

「漁師の手から食卓まで、魚をもっと新鮮に、もっと安全にお届けしたい」

私たちの水は、そんな思いから生まれました。

特許技術で魚本来のおいしさと品質を守り、食品ロスの削減や価値向上を実現。

この水に込めたのは

「鮮度へのこだわり」と「食と自然の未来への挑戦」です。

漁業者、加工業者、小売業者、飲食店…

すべてのプロフェッショナルのニーズに応え

次世代の鮮度管理で競争優を創り出す革新的なソリューションをお届けします。

海からの贈り物を、今日も、10 年後も、その先までも・・・

株式会社アーリーバーズ
代表取締役社長 中筋 匡彦

新鮮な魚を、漁師の手から食卓まで。

Fisheries supply chain

INNOVATION

水産物サプライチェーンに革新をもたらす「高機能魚介類鮮度保持水」 — ブルヴィオ —

魚介類を取り扱う水産業において、「鮮度維持」は単なる品質維持にとどまらず、市場価格、供給安定性、そして労働環境を決定づける要因となります。
従来のサプライチェーンは、鮮度の限界に常に制約され、「時間との闘い」を強いられてきました。
「**高機能魚介類鮮度保持水 - ブルヴィオ -**」は、この根本的な制約を解消し、鮮度保持期間を延長させることで、生産・流通・販売の各工程にわたり、サプライチェーン全体の戦略的転換を可能にします。

〈悩み〉漁獲量の変動

〈悩み〉鮮度低下による廃棄





〈悩み〉限られた商圏

〈悩み〉添加物への不安



市場への安定供給

魚介類の鮮度が長く保たれることで、天候や漁獲量によるリスクが分散でき、市場への安定供給が可能になります。

Bluvio®

ブルヴィオ

高機能魚介類鮮度保持水

水産業の未来にチャレンジ

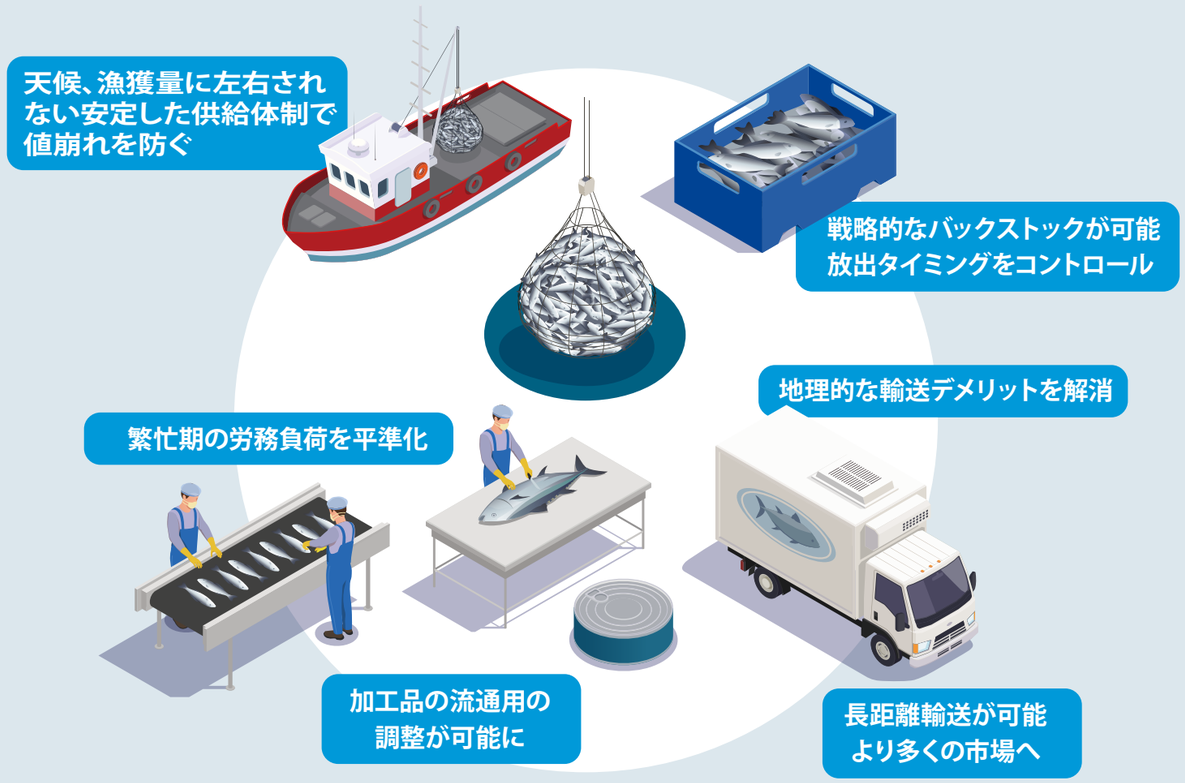
販路の拡大

地理的・時間的な制約から流通が難しかった産地市場から消費地市場への販路拡大が可能に。

フードロス削減

鮮度の高い状態が保てることで破棄が減り、より多くの人々の食卓に届けることが可能に。

魚介類の鮮度保持による効果



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS SDGsの17の目標

SDGs 目標達成への貢献

	対応すべき社会的課題やニーズ	Bluvio®で実現できること	対応するSDGs項目
収益改善と生活向上	漁獲量の変動による価格乱高下や、鮮度劣化による廃棄・値崩れ	鮮度保持による「バッファストック」の構築。出荷時期を調整し、安定供給と適切な販売単価を維持	1 貧困をなくそう 8 働きがいも経済成長も 10 人や国の不平等をなくそう
技術展開と格差解消	離島や遠隔地の不利な条件、長距離輸送による品質低下のリスク	輸送可能期間の劇的延長。内陸部や高付加価値市場への参入、および地理的デメリットの解消	9 産業と技術革新の基盤をつくろう 10 人や国の不平等をなくそう
	高度な鮮度管理技術の欠如による、途上国の水産業発展の停滞	特許技術を世界規模で展開し、地域を問わずその恩恵を享受できる環境を構築し技術格差を解消	1 貧困をなくそう 8 働きがいも経済成長も 10 人や国の不平等をなくそう
業務効率と働き方	漁獲タイミングに左右される過酷な業務形態と、繁忙期の過度な労務負担	鮮度保持による「バッファストック」の構築。出荷時期を調整し、安定供給と適切な販売単価を維持	8 働きがいも経済成長も
環境保全と持続性	大量の氷の製造・輸送に伴うエネルギー消費や、化学保存料による環境負荷	安全な水を用いた鮮度保持による環境負荷の最小化	7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに
	劣化による廃棄（ロス）や、乱獲につながる不安定な需給バランス	鮮度保持による食品ロスの最小化。資源を無駄にせず、計画的な流通を通じて海の豊かさを守る	12 つくる責任 つかう責任 14 海の豊かさを守ろう
共創と連携	生産（川上）から消費（川下）までの情報・品質管理の分断	水産業の川上から川下までのBluvio®の普及により、水産業全体のパートナーシップを構築	17 パートナーシップで目標を達成しよう

Patented Technology Bluvio®

微酸性電解水+アルカリ化剤が
不飽和脂肪酸の発生を抑え鮮度を維持する

酸化を促進し鮮度保持を困難とする魚介類に含まれる不飽和脂肪酸に対し、弱酸性電解水にアルカリ化剤を添加して pH を調節することにより魚介類の酸化を抑制できることに着目し、特許技術で pH を安定させました。安全性が高く水道水と同様に使用することができます。
微酸性電解水なので細菌の増殖を抑制し、不飽和脂肪酸の発生をベストの状態で保持するので、魚本来の旨みを維持したまま鮮度保存が可能になりました。



水道水と変わらない安全性


水質試験検査結果書

《水質試験検査結果》

Bluvio®は全ての項目において水質基準をクリアしておりますので、安心してご使用いただけます。



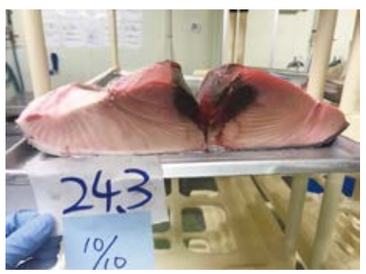
【釜揚げしらすによる効果】

釜揚げしらすは、その高い水分含有量と微細で脆弱な魚体構造ゆえに極めて鮮度が落ちやすく、一般的に、通常の冷凍プロセスを経ると、ドリップの大量発生、食感の「べちゃつき」、そして魚体の物理的な損傷（つぶれ）といった課題が生じます。

しかし、Bluvio®を用いて釜揚げ処理を行ったしらすは、ワンフローズン（一度の急速凍結）はもちろん、ツーフローズン（解凍原料を再凍結）を経たものであっても、ドリップの発生が強力に抑制され、しらすの旨味成分が魚体内にしっかりと保持されます。
また、食感についても、解凍後も一粒一粒の「粒立ち」が保たれ、特有の「ぷりぷり感」が持続することが確認されています。

酸化お抑え微生物の繁殖を抑制

処理水使用長崎養殖本鮪の品質検証




試験報告書

《官能検査試験報告書（出荷基準）》

ブルヴィオを使用して7日間保管後、加工して1日後の鮪の検査報告では、外観・色調・風味・食感・味のすべての項目において良判定、販売可能との試験結果が出ております。

《細菌検査結果》

日間保管後、加工して5日後の検査において、
一般生菌数は [<300（10）]、大腸菌群・大腸菌（E.coli）・腸炎ビブリオの検査では全て陰性の検査結果でした。

※Bluvio®は、魚介類の酸化を抑制するもので、元々魚介類に含まれている菌に対する滅菌効果を有するものではありません。

PRODUCT 「Bluvio®」製造機器

「Bluvio®」について

貴社の作業環境において Bluvio®を水道水のような感覚で継続的にご利用いただくために、専用の製造機器を販売いたします。
なお、導入検討に際しては、デモ機貸出や Bluvio®サンプルのご提供等も承っておりますので、お気軽にお問い合わせください。

科学的保証について

外部研究機関や協力会社等と連携し、「Bluvio®」の鮮度保持メカニズムに関する科学的エビデンス（酸化抑制効果、微生物抑制データ等）の収集や実証実験を継続的に行っております。
これにより、外部機関等による実証データの客観性と科学性を確保し、「Bluvio®」の安全性・信頼性を確固たるものとしてまいります。

製造機は、方法特許第 7773816 号（「本特許」）に記載の方法により魚介類鮮度保持水（Bluvio®）を製造することができる機械ですが、魚介類の鮮度は、個体の特性・状況、温度・湿度等の外部環境、菌の付着の有無等に影響されるため、Bluvio®の使用により鮮度保持の効果が得られることを保証するものではありません。
また、Bluvio®は、魚介類の酸化を抑制するもので、元々魚介類に含まれている菌に対する滅菌効果を有するものではありません。



10 Days Later
鮪
MAGURO

高機能魚介類鮮度保持水《Bluvio®》を使用し保存した水揚げ10日後の本鮪、目も澄ん光沢も残っています。



- 酸化を抑える
- 魚本来の旨みを維持する
- 細菌の増殖を抑制

10 日後の腹部（大トロ）
緑っぽくなるような
色の変色がほとんど見られません。

保存温度：2℃
保存期間10日目撮影

Bluvio®使用による効果

Movie

実際に捌いて身と血合いの状態を検証した結果を動画でご紹介します。



Bluvio®を使用することで鮮度（内蔵の状態、血合いの状態、身の色合い、切断時の身の軟らかさなど）が約 10 日間にわたり維持されていたことが確認できました。

保存薬品無添加
通常冷蔵保存での鮮度を
ご確認ください

10日後の
マグロ
検証動画

Movie1

全体の確認から
解体開始

Movie2

カマの状態確認から
大トロの状態まで

Movie3

身の状態と血合い、
内臓の状態を確認

10 Days Later
鰤 BURI

Bluvio®使用による実証結果

保存期間10日目撮影　保存温度：2℃



水揚げ直後のような透明感と
潤いのある目



くすみのない血合いと
弾力のあるみずみずしいツヤ

15 Days Later
カンパチ

Bluvio®使用による実証結果

保存期間15日目撮影　保存温度：2℃



潤いある瞳と、魚本来の色彩を
映し出す光沢のある体表

血合いが鮮明で、身の締まりが良好





濁りのない血合いと、
弾力性・ツヤを保持した身質

ドリップが極限に抑制され組織が保持



ドリップがほとんどなく
内蔵の鮮度も保持

