

濃厚な海のミルク

風味豊か

味わい深い



冷凍加工品

牡蠣

三重県産

牡蠣の名産地として広島県と並んで有名な三重県。三重県産の牡蠣にもいくつかの産地があり、その中のひとつとして知られるのが鳥羽市浦村町で養殖されている、通称「浦村牡蠣」。浦村町はいくつもの川が流れ込み、生浦湾を囲うような形になっています。川から流れ込むエサや栄養分、おだやかな海が牡蠣の養殖に最適な環境を作り出しており、その栄養たっぷりの海で育った浦村牡蠣は、今やブランド牡蠣として全国に知られるようになり、三重県全体の牡蠣生産出荷量の3分の2を占めるほどとなっています。

牡蠣

三重県産

養殖

国産

安定供給

1 冷凍生剥き牡蠣



サイズ 3L・2L・L・M・S・2S

保存方法 -18℃以下

2 かきフライ



サイズ SS(400g)・S(450g)・M(600g)・L(700g) /各20粒入

保存方法 -18℃以下



用途

お鍋、焼き物、揚げ物

商品特徴

太平洋からの黒潮、伊勢湾からの海水、宮川の真水が溶け込む美しい海の中で良質なプランクトンを食べて味、身質、大きさの三拍子揃った牡蠣を厳選しました。

本商品になる鳥羽産の剥き牡蠣は毎年3月・4月を中心とした春先限定原料を厳選して使用しております。

真水浸漬は絶対せず、生産者の手間暇を正直に表現すべく、水揚げより鮮度維持に努めトンネルフリーザーを使用し、急速冷凍にて旨味を凝縮しました。

濃い味と臭みのない風味が売りの三重の旨味をご賞味ください。

産地について

三重県



複数養殖場と契約し、年間を通じて安定供給が可能です。