

高付加価値「牡蠣」の概要

高付加価値「牡蠣」は、広島県大崎上島の塩田跡の養殖池で養殖しています。地下海水を使って陸上養殖することによりノロウィルスの影響を受けにくく、これまで以上に「安全性」が高まり、安心して生でも召し上がって頂けます。また、地下海水を使うことで牡蠣の餌となる植物プランクトンが豊富になるため成長が早く、養殖期間7ヶ月程度で出荷することができます。12月中旬（予定）から販売する牡蠣は未産卵で、小振りですが磯臭さやえぐみが少なく、強い甘みが特長です。

養殖にあたり、幼生の段階から一粒ずつばらして養殖するシングルシード方式を採用しており、養殖池に浮かべた養殖かごで揺られながら育った牡蠣の殻は見た目も綺麗です。

春以降の販売も目指しており、季節によって変化する味わいや見た目を是非お楽しみください。



養殖場所

住所：広島県豊田郡大崎上島町東野垂水 37-2



養殖場



高付加価値「牡蠣」



料理イメージ