

「オイスターぼんぼん」の概要

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いただけます。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。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。殻が縦縞模様となる300年前の広島県の原生種を、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。

温暖な瀬戸内の気候のもと、塩田跡の養殖池で、ろ過された地下海水を使って大切に育てた牡蠣。一度も海に出ることなく、ノロウィルスの影響を受けにくい環境で育った世間知らずの牡蠣。こうした特長にちなんだ「お坊ちゃま＝ぼんぼん」と英語の「オイスター」を組み合わせ、「オイスターぼんぼん」と名付けました。昔懐かしい、砂糖製の殻でウィスキーを包んだ甘いお菓子「ウィスキーぼんぼん」と似た語感から受ける可愛らしさと響きの良さから、幅広い世代に愛着を持っていただければと思います。

「オイスターぼんぼん」を瀬戸内の新たな地域産品として多くの方々に知っていただき、召し上がっていただけるよう大切に育て、ご提供していきます。

※URL：<https://www.westjr.co.jp/life/food/oyster-bonbon.html>



塩田熟成牡蠣
瀬戸内産
オイスターぼんぼん



塩田跡の養殖池



オイスターぼんぼん