

# 牡蠣

日本一の生産量を誇る広島のお牡蠣。

1532～1555年頃、広島で養殖が始まり、筏垂下式養殖法の技術普及で生産量が拡大。穏やかな潮流、適度な水温変化と塩分濃度、豊富なプランクトンなど養殖に最適な条件が揃う広島かきは、大粒で濃厚な甘味、安全性もトップクラスです。

恵まれた自然環境のもと、470年もの歴史の中で培われた養殖技術。濃厚な旨味と厳しい出荷基準は牡蠣の本場、広島の自信です。

## 牡蠣ってなんだろう？

クリーミーな味わいで、古くから世界中で食べられている貝の一つです。生食のほかに網焼きやフライなどさまざまな料理にしても美味しい牡蠣は、海水の浄化能力の高さでも知られ、貝殻は薬用や日本画の顔料にも使われます。



広島湾には牡蠣を養殖する牡蠣筏が浮かぶ

## 海外での評価

身が大きく美味！品質の良さと安全性への信頼から、「広島かき」が選ばれています！



## ケーエス商会株式会社

URL <http://www.kunihiro-jp.com/>

解凍すれば潮の香り、美味しい牡蠣を世界各国へ

### 冷凍かき

旬の時期に水揚げしたプリプリの牡蠣を急速冷凍。牡蠣の旨味成分グリコーゲンが多く、解凍すれば潮の香りとともにコクのある味わいを堪能できます。油で揚げるだけの「冷凍かきフライ」、特製ダレに漬けた「中華かき」、「寿司かき」も人気です。



- 商品名／冷凍かき
- 品目名／冷凍牡蠣
- 主な原材料／広島産牡蠣100%
- 内容量／850g
- 国内希望小売価格／1,418円※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦45.0cm×横37.5cm×高さ16.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)／10.5kg・10袋
- 出荷可能時期／通年
- 最低ロット／10ケース
- 保存方法／冷凍(-18℃以下)
- 賞味期限／1～2年
- JANコード／4972832609903
- 輸出国・地域／香港・台湾等アジア地域

### 企業DATA

■設立年/2008年 ■資本金/900万円 ■従業員数/3名  
 ■住所/〒722-0051 広島県尾道市東尾道15-13  
 ■TEL/81(848)47-4580 ■FAX/81(848)47-4580  
 ■E-mail/fujikawa-carps@mopera.net



## タカノブ食品株式会社

URL <http://www.takanobu.jp/>

年中いつでも、春先の身のつまった美味しい牡蠣を

### タカノブ 広島産 かきIQF

広島の生産者から直接買い付けした生の牡蠣を、衛生的な工場で大粒サイズのみを吟味してIQF(個体急速凍結)処理。鮮度や旨味を逃さず、食べたい時に使いたい分だけを解凍できるのでムダもありません。1年を通して手軽に牡蠣料理を召し上がっていただけます。



- 商品名／タカノブ 広島産 かきIQF
- 品目名／冷凍牡蠣
- 主な原材料／広島産牡蠣100%
- 内容量／850g
- 国内希望小売価格／1,400円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦44.8cm×横36.8cm×高さ13.5cm
- 重量・入数(1ケース当り)／12kg(製品重量10kg)・10袋
- 出荷可能時期／通年
- 最低ロット／10ケース
- 保存方法／冷凍(-18℃以下)
- 賞味期限／1年半
- JANコード／4938690400021
- 輸出国・地域／香港・シンガポール・中国・台湾

### 企業DATA

■設立年/1970年 ■資本金/2,000万円 ■従業員数/100名  
 ■住所/〒726-0004 広島県府中市府川町209  
 ■TEL/81(847)45-7500 ■FAX/81(847)45-3554  
 ■E-mail/norihisa-shirakami@takanobu.jp



簡易垂下養殖法では干潟に杭を打って棚をつくる



パン粉で揚げればジューシーな牡蠣フライ、ご飯といっしょに炊けば牡蠣飯に!



### 独自の厳しい出荷基準!

貝毒の出荷基準では、アメリカの政府機関であるFDA(アメリカ食品医薬品局)が出荷規制を行なう貝毒検出量が8MU(マウスユニット)に対し、広島は4MUです。世界基準のFDAの2倍の厳しい独自基準を設けて、安全性のレベルを高めています。

### ■牡蠣の養殖から出荷まで

#### 1 採苗

牡蠣筏に吊るしているホタテ貝の貝殻に牡蠣の幼生を付着させます

丈夫な牡蠣に育てるために、牡蠣の種を干潟の棚に移します。

#### 2 抑制



牡蠣の殻は周囲の環境で変わるので形はさまざま

#### 3 養殖

沖合の養殖筏(縦10m×横20m)の下に吊るします。

船に10mくらいのクレーンを立ててウィンチで巻き上げます。

#### 4 収穫



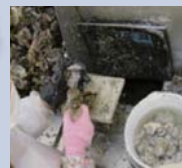
牡蠣の収穫はクレーンを使っての大きかりなもの

#### 5 洗浄

殻のまま洗浄機にかけて泥や付着した生き物などを取り除きます。

きれいな海水プールに置いて牡蠣の体内まで浄化します。

#### 6 浄化



牡蠣打ちと呼ばれるむき身作業を一個一個行なう

#### 7 むき身

1個ずつ貝柱を切って殻を開けて、牡蠣を取り出します。

滅菌海水や清浄海水でよく洗います。

#### 8 洗浄

### 牡蠣一口メモ



◎ 牡蠣は広島県の魚(シンボル)として制定された。



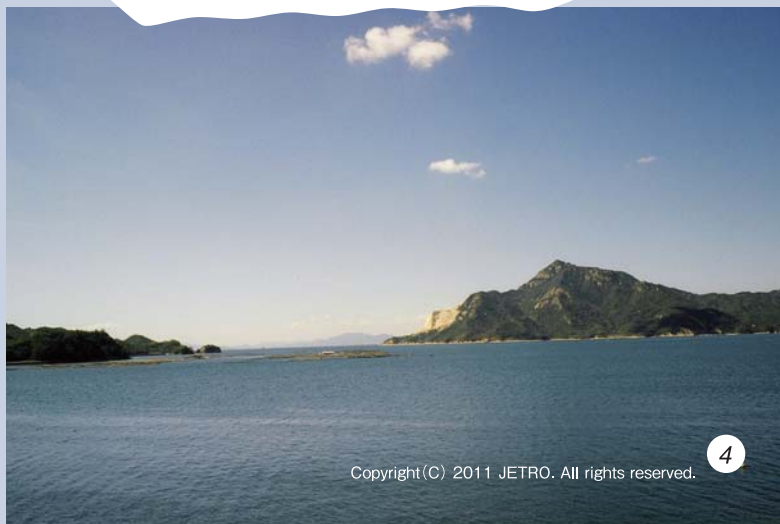
◎ 広島湾に浮かぶ牡蠣筏は、約12,000台ある。

◎ 生食や網焼きでは身だけでなく汁にも栄養がたっぷりある。

◎ 夏牡蠣は卵を産まないで栄養のすべてを成長のために使う。

◎ 牡蠣は水がなくても一週間は生きていられる。

◎ 牡蠣は冬になるオスとメスの区別がなくなる(雌雄同体)。



## かなわ水産株式会社

URL <http://www.kanawa-oyster.com/>

広島かき料理の老舗「かき船かなわ」の名店の味

### かきフライ

生食用の牡蠣を旨味や潮味、豊富な栄養を逃さず急速冷凍。衣に使っている小麦粉、卵、パン粉なども厳選し、牡蠣そのものの味が堪能できるように余分な味つけをせず、薄く仕上げています。



- 商品名/かきフライ
- 品目名/牡蠣フライ
- 主な原材料/広島産牡蠣
- 内容量/8粒
- 国内希望小売価格/1,000円※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦33.0cm×横50.0cm×高さ17.5cm
- 重量・入数(1ケース当り)/4.68kg・20袋
- 出荷可能時期/通年
- 最低ロット/10ケース
- 保存方法/冷凍(-18℃以下)
- 賞味期限/1年
- JANコード/4984098
- 輸出国・地域/香港・シンガポール・オーストラリア・英国

### 企業DATA

- 設立年/1981年
- 資本金/2,500万円
- 従業員数/40名
- 住所/〒734-0026 広島県広島市南区仁保3-1-4
- TEL/81(823)57-7373
- FAX/81(823)57-4400
- E-mail/info@kanawa-oyster.com