

牡蠣

產量享譽日本第一的廣島牡蠣。

廣島在1532-1555年左右開始養殖牡蠣。筏垂下方式養殖技術得到普及後，產量增多。平靜的潮流、適當的海水溫度變化和鹽分濃度、豐富的浮遊生物等最適合養殖的條件俱全，使廣島牡蠣粒子大、甜味濃厚、安全可靠。

在得天獨厚的自然環境中，經過長達470年歷史培養下來的養殖技術。濃厚的美味和嚴格的出貨標準是牡蠣的正宗產地-廣島的自豪。

什麼是牡蠣？

味道濃厚柔潤，是一種自古以來就在全世界被食用的貝類。除了生吃之外，燒烤、油炸等各種作法的牡蠣料理也非常可口。牡蠣的海水淨化能力之高廣為人知，另外，其貝殼還應用在藥品和日本畫顏料上。



廣島灣海面上浮著養殖牡蠣的牡蠣木筏

海外的評價

肉大鮮美！由於優良的品質和可靠的安全性，「廣島牡蠣」贏得人們的選購！



KS商會株式會社

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

將可口的牡蠣送至世界各國，只要解凍就可享受香醇的海味。

冷凍牡蠣

將在旺季時捕撈的新鮮牡蠣快速冷凍。牡蠣含有許多美味成分的肝醣，只要解凍您就能享受香醇濃郁的海味。另外，只需油炸即可食的「冷凍炸牡蠣」、特製調味料醃製的「中華牡蠣」、
「壽司牡蠣」也很受歡迎。



- 商品名稱／冷凍牡蠣
- 品目名稱／冷凍牡蠣
- 主要原材料／廣島產牡蠣100%
- 內容量／850g
- 日本國內希望零售價格／1,418日圓（透過日本國內貿易公司時）
- 包裝箱尺寸／長45.0cm×寬37.5cm×高16.0cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／10.5kg、10袋
- 出貨可能日期／全年
- 最少批量／10箱
- 保存方法／冷凍（-18°C以下）
- 有效期限／1~2年
- JAN編碼／4972832609903
- 出口國家、地區／台灣、香港等亞洲地區

企業DATA

■設立年／2008年 ■資本金／900萬日圓 ■員工數／3人
 ■地址／郵遞區號722-0051 廣島縣尾道市東尾道15-13
 ■TEL／81（848）47-4580 ■FAX／81（848）47-4580
 ■E-mail／fujikawa-carp@opera.net



高延食品株式會社

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

一年之中無論何時，都能享受早春味鮮肉嫩的牡蠣。

高延 廣島產 牡蠣IQF

從廣島的生產者直接收購新鮮的牡蠣，在衛生的工廠僅挑選大粒的，透過IQF（個體快速凍結）處理，保持了鮮度和美味。想吃的時候，只要將想要使用的份量解凍即可，不會浪費。一年之中均可輕鬆地品嚐牡蠣佳餚。



- 商品名稱／高延 廣島產 牡蠣IQF
- 品目名稱／冷凍牡蠣
- 主要原材料／廣島產牡蠣100%
- 內容量／850g
- 日本國內希望零售價格／1,400日圓（含稅）（透過日本國內貿易公司時）
- 包裝箱尺寸／長44.8cm×寬36.8cm×高13.5cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／12kg（商品重量10kg）、10袋
- 出貨可能日期／全年
- 最少批量／10箱
- 保存方法／冷凍（-18°C以下）
- 有效期限／1年半
- JAN編碼／4938690400021
- 出口國家、地區／台灣、中國、香港、新加坡

企業DATA

■設立年／1970年 ■資本金／2,000萬日圓 ■員工數／100人
 ■地址／郵遞區號726-0004 廣島縣府中市府川町209
 ■TEL／81（847）45-7500 ■FAX／81（847）45-3554
 ■E-mail／norihisa-shirakami@takanobu.jp



簡易下垂養殖的方法是在落潮後露出的沙灘上打樁做木架



撒著麵包粉一炸便是鮮味的炸牡蠣、
和白飯一起煮便是牡蠣飯！



獨自設定嚴格的出貨標準！

有關貝毒出貨標準，美國政府機關FDA（美國食品和藥物管理局）將管制貝類出貨時使用的貝毒檢測量規定為8MU（老鼠單位），而廣島則規定為4MU，設定了比世界標準嚴格兩倍的獨自標準，以提高安全水準。

■牡蠣從養殖到出貨的過程

1 採苗 在吊在牡蠣筏的扇貝殼子上附上牡蠣的幼苗。

為了培育結實的牡蠣，把牡蠣的苗種移到海灘架上。

2 控制

3 養殖 吊在海上的養殖筏（長20m×寬10m）的下面。

船上立著約10m高的起重機，用捲揚機捲上來。

4 收穫

5 洗淨 把牡蠣在帶殼的狀態下放入洗淨機，去除泥土和附著生物等。

放入清潔的海水池，淨化牡蠣體內。

6 淨化

7 脫殼 一個一個地切關閉貝肌打開殼後，取出牡蠣。

用滅菌海水和清潔海水洗乾淨。

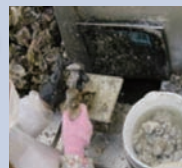
8 洗淨



牡蠣外殼因周圍環境不同而形狀各異



收穫小小牡蠣卻使用起重機，規模不小



稱做打牡蠣的剝牡蠣外殼取出牡黃的作業是一個一個進行的

牡蠣點滴紀錄



☉ 牡蠣被制定為廣島縣的縣魚（象徵）。



☉ 浮現在廣島灣的牡蠣筏，約有12,000個。

☉ 生吃和燒烤時，不僅牡蠣肉，湯汁也含有豐富的營養。

☉ 夏季牡蠣不產卵，所以所有的營養都用於成長。

☉ 即使在沒有水的環境裡，牡蠣也可生存一個星期。

☉ 到了冬季，牡蠣就會失去雌雄的區別（雌雄同體）。



Kanawa水産株式會社

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

廣島牡蠣料理的老店「牡蠣船Kanawa」名店的口味。

炸牡蠣

快速冷凍，保持生食用鮮牡蠣的美味和海味以及豐富的營養。精選麵衣所使用的麵粉、雞蛋、麵包粉等原料，不加多餘的調味料，做成淡泊的口味，讓您享受牡蠣原有的風味。



- 商品名稱／炸牡蠣
- 品目名稱／炸牡蠣
- 主要原材料／廣島產牡蠣
- 內容量／8粒
- 日本國內希望零售價格／1,000日圓（透過日本國內貿易公司時）
- 包裝箱尺寸／長33.0cm×寬50.0cm×高17.5cm
- 重量、內裝數量（每1箱）／4.68kg、20袋
- 出貨可能日期／全年
- 最少批量／10箱
- 保存方法／冷凍（-18℃以下）
- 有效期限／1年
- JAN編碼／4984098
- 出口國家、地區／香港、新加坡、澳洲、英國

企業DATA

- 設立年／1981年 ■ 資本金／2,500萬日圓 ■ 員工數／40人
- 地址／郵遞區號734-0026 廣島縣廣島市南區仁保3-1-4
- TEL／81 (823) 57-7373 ■ FAX／81 (823) 57-4400
- E-mail／info@kanawa-oyster.com

