

春季限定出荷!

宇和島産

愛媛県認定ブランド

蔣淵岩牡蠣

愛媛県南西部、宇和島市の三浦半島

先端で育てられる蔣淵の岩牡蠣は、

「海のみルク」の名にふさわしいほど

濃厚かつクリーミー味わいが特徴です。

食べ応え満点の身は、

生でも焼いても美味しくお召し上がりいただけます。



お好きなサイズ・個数をお選びいただけます!



【選べるサイズ】

S M L 2L 3L

? 岩牡蠣は真牡蠣と何が違う?

冬場スーパーに並ぶカキは「真牡蠣」と呼ばれ、身が5,6cm程と小ぶりなものが多いのに対し、岩牡蠣は10cm前後と大ぶりなのが特徴です。旬の時期も岩牡蠣は5~8月と正反対で、別名「夏牡蠣」とも呼ばれています。



蔣淵産岩牡蠣

5つの特徴

其の1

豊富な栄養源

太平洋からの黒潮の流入により、豊富なプランクトンに恵まれた良質な漁場で育ちます。

其の2

濃厚な味わい

自然の栄養と手間をかけた管理で、天然のものより身の詰まった濃厚な味わいに仕上がります。

其の3

イチ早い出荷時期

温暖な海域なため、ほかより一足早い4月下旬~の出荷が可能です。

其の4

すべて自分たちの手で

種苗生産、養殖、販売までのすべての工程に責任をもって取り組んでいます。

其の5

徹底した衛生管理

定期的な衛生検査に加え、紫外線照射装置を導入して徹底的な衛生管理体制を築いております。

こもぶち

蔣淵って どんなところ？

市の中心地から車で約40分かかる蔣淵地域は、人口300人程度のとても小さな町です。

年間を通じて豊富な海産資源に恵まれ、魚の養殖や真珠の生産なども盛んに行われております。



JF えひめ 蔣淵事業所

〒798-0211 愛媛県宇和島市蔣淵 1122 番地
TEL. 0895-63-0321 / FAX. 0895-63-0429
<https://komobuchioyster.jp>



県認定ブランド

