

「シングルシード方式」で生産！

愛知県産牡蠣たんしか!!

焼き牡蠣

蒸し牡蠣

牡蠣フライ

無料試食キャンペーン

いろんな調理法でご提供！

愛知の牡蠣を味わい尽くす！

2/21

南知多町の飲食店
食事処かねだい

配布予定数
50個(※)

提供方法 牡蠣フライ、蒸し牡蠣



※両日とも無くなり次第終了いたします。※21日「食事処かねだい」は、お食事をご注文の方に限り、お一人様に付き牡蠣を1つ無料試食いただけます。

2/22

道の駅 伊良湖クリスタルポルト
岬めぐり亭伊良湖店前

配布予定数
200個(※)

提供方法 焼き牡蠣



焼き台で焼きたてを用意しご提供いたします

田原市伊良湖町町宮下3000-65
道の駅 伊良湖クリスタルポルト2階
0531-35-6631
<https://misaki-meguritei.com/irago/>
当店営業時間 9:00~17:30

愛知県産牡蠣が おいしい理由

牡蠣を一粒ずつ大切に育てる注目の新しい養殖技術

「シングルシード」

という養殖方法が愛知県で広がっています



シングルシード牡蠣の特徴

殻の中に身がたっぷり

牡蠣が入ったバスケットは、波の力で揺れ動いています。その刺激を受けて牡蠣は身をたっぷり太らせ、栄養を蓄えます。深みのある殻の中に、大粒の身が詰まっています！

クリーミーな味覚

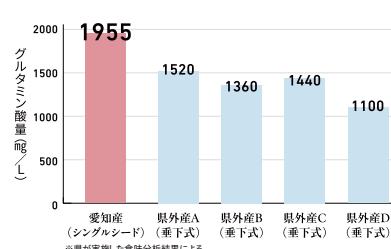
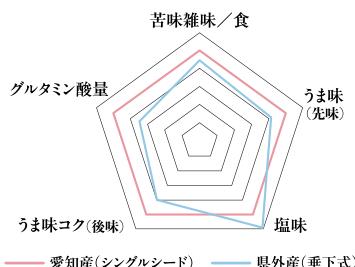
ムラなく栄養がいきわたった牡蠣は、濃厚でしっかりした味わいです。塩味とうま味のバランスが良好で、うま味物質である「グルタミン酸」量は他県産と比べても多いのが特徴です！

栄養豊富な海の出身

愛知の牡蠣が育つ海は、川からの栄養がたくさん届く内湾域で、餌となる植物プランクトンが豊富です。豊かな海で、餌をいっぱい食べて育つことが、牡蠣の美味しさにつながっています！

データで見る味わい分析

うま味が強く塩味は穏やか。リッチな味わいを楽しめます。



愛知県産牡蠣の産地



＼ 食べて応援！愛知県産牡蠣販売店 ／

虎丸水産



Instagram



LINE

朋輩牡蠣



ホームページ



オンラインショップ

丸佳水産



ホームページ

篠島地域

福江湾地域



お問い合わせ

愛知県農業水産局水産課 〒460-8501 愛知県名古屋市中区三の丸1番2号

Tel 052-954-6458 Email suisan@pref.aichi.lg.jp