

夏のバーベキューにも！

殻付きの焼き牡蠣や
蒸し牡蠣にも大人気！

電子レンジで簡単調理！



福山市内^{うつみ}海町で育てた
通年たのしめるブランド牡蠣

広島県福山市

牡蠣 小町

うつみ

うつみ牡蠣小町とは…

うつみの海域は、広島県でも有数の海苔の産地であり、定置網漁などの漁業が盛んで、海が肥えており、栄養となるプランクトンが豊富で短期間でおいしい大きな殻付牡蠣が生産できます。

身がギュッと詰まり、身入りのよい大粒の牡蠣はグリコーゲン・タウリン・ミネラルを豊富に含み、季節を問わず美味しく召し上がれます。

おいしい理由！

生育具合をチェックしながら、付着物を除去したりひとつひとつの牡蠣に手間をかけています。

『うつみ牡蠣小町』は一粒一粒心を込めて養殖しています。海の流れによって揺りかごとなったカゴの中で、コロコロと動きながらストレスなく大きく育ちます。

夏場の牡蠣として出荷増！

牡蠣独特のエグみが少なく、クリーンな甘みが特徴です。

牡蠣は海のミルクと呼ばれるほど栄養価が高く、グリコーゲン・タウリン・良質のタンパク質など豊富で旨味・栄養成分ともに多く含んでいます。



身の大きさは通常の1.5倍！広島ならではの技術で誕生した「三倍体かき※」は、夏に産卵しない為、身痩せする事なく大粒で肉厚ぷりぷりの身をお楽しみ頂けます。



ひとつひとつ手作業でチェックして育てています。

お届け
セット



牡蠣専用ナイフと軍手付き。

※三倍体…染色体のセットを基本となる数(生物種によって異なる)を3倍もつ倍数体。
牡蠣類は通常二倍体だが受精卵を処理することで人為的に三倍体を作成することができ、夏でも食べられる牡蠣ができる。