



焼き牡蠣



蒸し牡蠣



牡蠣フライ

愛知県産 牡蠣 勝たん!!

注目の新しい牡蠣の養殖技術
「シングルシード方式」で生産!

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
(土)

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

上記のいずれかの調理方法を選択いただけます



☎ 知多郡南知多町大字片名字新師崎7番地の8
0569-63-0670
☎ <https://ikeuo-kanedai.co.jp/>
◎ 当日営業時間 昼11:00~15:00(L.O 14:30)

2/22
(日)

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て提供いたします



☎ 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/>
◎ 当日営業時間 9:00~17:30

お一人様に付き1つ
無料試食!

※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。

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

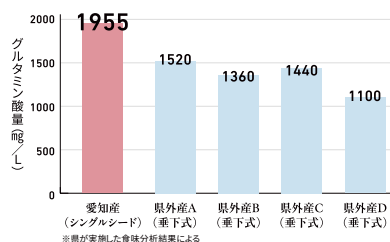
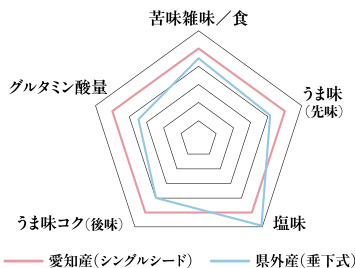
ムラなく栄養がいきたった牡蠣は、濃厚でしっかりした味わいです。塩味とうま味のバランスが良好で、うま味物質である「グルタミン酸」量は他県産と比べても多いのが特徴です！

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！

データでみる味わい分析

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

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

