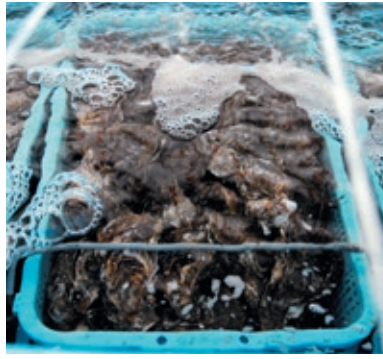


若狭の岩牡蠣

「産地」小浜市
「漁獲時期」6～8月

安全・安心、磯の香り溢れる
生食で味わいたい大ぶり岩牡蠣。



水揚げされた若狭の岩牡蠣は一つひとつ丁寧に選別されてセリにかけられます。安全・安心が第一です。殺菌冷海水で最低20時間以上洗浄されて初めて、市場に出荷することができるのです。

美味しい食べ方



若狭の岩牡蠣を美味しく食べるにはやはり生食が一番です。ポン酢やレモンをお好みでかけ口に入れた瞬間、ぷりぷりの食感と磯の香りで満たされるでしょう。大きな身は食べ応えも抜群。臭みもなく、幾らでも食べられる美味しさです。



岩牡蠣は冬の「マガキ」に対して「夏ガキ」と呼ばれ、その風味豊かな味わいは生食に最適です。マガキと比べてその大きさは3倍以上になり、磯の風味と濃厚な味わいが最大の特長です。

若狭湾は豊かな山々にいだかれた河川から豊富な栄養が海へと注ぎ込み、美味しい岩牡蠣が育つ条件が揃っています。岩牡蠣は素潜り漁で漁獲されます。まずは海中に潜り、パールを使って海底の岩に頑固にくっついている岩牡蠣を丁寧にはがします。一度海面に出て呼吸を整えた後、再び海中に

潜って捕獲しています。こうして水揚げされた岩牡蠣はすぐに市場にすることがありません。福井県漁連小浜支所では初夏の6～8月にかけて、この岩牡蠣を生食できるように殺菌冷海水で洗浄処理をしてから市場に送り出します。この殺菌冷海水で最低20時間以上洗浄され、はじめて安全・安心で美味しい岩牡蠣になることができます。

御食國若狭が誇る初夏の名物、岩牡蠣。大ぶりで身がよく締まり、栄養豊富な美味を味わってみてください。

