



## 良質な海で育った 佐伯産岩牡蠣 真牡蠣



濃厚ぷりっぷり岩牡蠣



ミルキーな味わい岩牡蠣



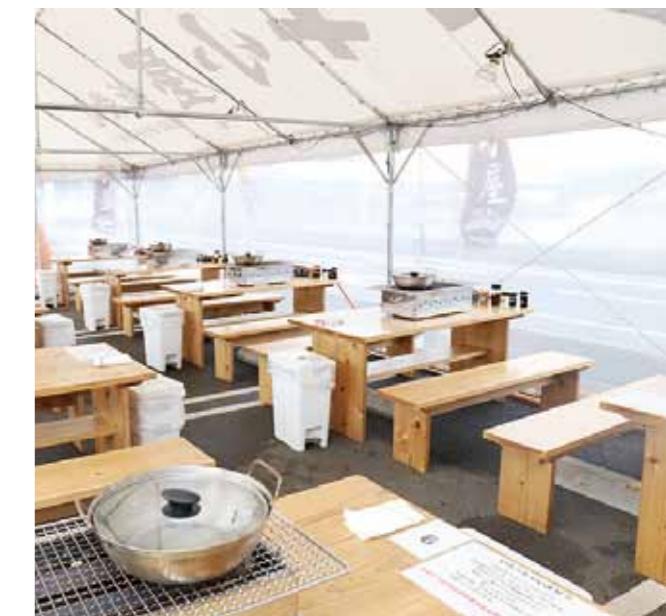
大分県の最南端に日本の白砂青松百選に選ばれた美しい砂浜が広がる波当津海岸を有する佐伯市蒲江があります。この地域を中心として岩牡蠣養殖や販路の拡大を目的として2011年に佐伯市岩牡蠣養殖協議会が設立され現在では、蒲江や大入島などでも牡蠣の養殖が盛んにおこなわれるようになってきました。“佐伯の殿様浦で持つ”と言われるほど、佐伯の海は清流番匠川から流れるきれいな山水によって、昔から良質な海洋資源が採れる漁場として栄えてきました。岩牡蠣もプランクトンが豊富な佐伯の海で育ち、身が大きく旨みも濃いと評判になっています。当協議会では、佐伯産の岩牡蠣を手軽に味わえるようにと、佐伯岩牡蠣ガーリックバター醤油と、佐伯岩牡蠣かぼすバターのレトルト商品を開発し、県内のデパートや空港で販売をおこなっています。

### 佐伯市岩牡蠣養殖協議会

〒876-2405 佐伯市蒲江大字丸市尾浦 554  
TEL 0972-44-0013  
FAX 0972-44-0955



(左上から) ワイン蒸し・アヒージョ・ちゃんちゃん焼き



2018年4月にOPENしたカキ小屋「シマノカキ シンエイマル」



目の前で採れる真牡蠣は新鮮でぷりっぷり



### シマノカキ シンエイマル

TEL 080-8558-4967

〒876-0801 佐伯市葛港 3535-30  
10:30~15:00 (L.O14:30)  
土・日・祝日のみ営業