



おかやま  
を贈ろう  
2023

笠岡・北木島 勇和水産

「喜び多く嬉しい  
喜多嬉かき」



笠岡からフェリーで約一時間。瀬戸内海の中でも有数のきれいな海域にある北木島は古くから良質な花崗岩の産地として名をはせた、笠岡諸島の中で最大の島。



北木島で唯一の牡蠣養殖に取り組み祖父の代から三代に渡って漁師一家の藤井さん。



北木島産の橙(だいだい)。爽やかな酸味と柑橘の香りが牡蠣の旨みを引き立てる。

きれいな海水で育った牡蠣は磯臭もなく、料理店では生食で出されている。



北木島 喜多嬉かき(さざれがき)  
生食用殻付24粒

017 **KK-S24** 宅配価格 直送便 冷凍

北木島産生食用殻付き牡蠣 Sサイズ(45~59g)12粒×2、北木島産 橙(だいだい)×1、加熱用パック×1、牡蠣ナイフ×1  
消費期限/製造日から冷凍で2年

5,400円 (税込)



北木島 喜多嬉かき(さざれがき)  
生食用殻付12粒

016 **KK-S12** 宅配価格 直送便 冷凍

北木島産生食用殻付き牡蠣 Sサイズ(45~59g)12粒×1、北木島産 橙(だいだい)×1、加熱用パック×1、牡蠣ナイフ×1  
消費期限/製造日から冷凍で2年

3,500円 (税込)

瀬戸内海の中央部に浮かぶ北木島。古くから良質な花崗岩の産地として有名で、大阪城の石垣や東京駅舎などの格式高い建造物に使われている。本土からフェリーで約1時間と距離が離れている北木島は、瀬戸内海の中でも有数のきれいな海域にあり、そこで育つ牡蠣は、ゆっくりに大きく育つので旨みが凝縮されて大変美味しく、きれいな海水で育つため生食出来るというの大きな特徴。

生で食べても全く臭み(磯臭)がなく、安全な牡蠣としてもプロの料理人からの高い評価を受けている。

祖父の代から代々北木島で漁を営んできた藤井さんが代表を務める勇和水産では一年中新鮮な牡蠣を生食で食べれる冷凍技術を開発し、全国に向けて出荷をしており、近年では海外からの引き合いも増えてきている。

北木島で採れた橙(だいだい)をお付けしてお届けします。レモンとは違った柑橘系の香りと優しい酸味が生の牡蠣の程よい塩味が相まって、格別な旨さが口の中に広がります。是非ご賞味ください。