

●返礼品紹介 呉産牡蠣！！先行受付始まってるよ！！

かわら版

呉市ふるさと納税

①【先行受付】沖元水産 広島かき むき身 800g(400g×2袋)



沖元水産がお届けするのは、呉市の清浄海域でじっくりと育てられた味わい深い牡蠣。殻付きの牡蠣を水揚げしたら、すぐに専用のプールに入れて浄化・洗浄しています。

②【先行受付】高田水産 殻付 かき小町 13個 (Lサイズ)



広島県水産試験場が作りだした新ブランド「かき小町」です。

「かき小町」は、卵をつくらないので卵に栄養を取られることなく、通常の牡蠣に比べてうまみ成分がギュッと詰まった身入りのよい大粒のかきです。

2023年10月号 vol.29

呉市ふるさと納税のHPを見てクレ



③【先行受付】中野水産 美浄生牡蠣 (殻付) 15個 牡蠣ナイフ付



浄化海水の使用を徹底しているため、軽く水で洗うだけでお召し上がりいただけます。火入れしても身の縮みが少なく、風味も豊か。特有の臭みがなく、牡蠣本来の甘みだけを残した上品な美味しさが魅力です。焼きや蒸し、揚げ物から鍋物まで、どんな調理とも相性の良い『美浄生牡蠣』。ぜひ好みの食べ方で味わってください。

呉の牡蠣を育む 5つの漁場

呉市の主な牡蠣の漁場は、「安浦」「阿賀」「音戸」「倉橋」「吉浦」の5つ。

それぞれ異なる河川が流入しているため、牡蠣の餌となる植物プランクトンの性質・量が異なります。また、海の塩分濃度や潮流など、同じ「呉の海」でも様々。そのため、5つの海域ごとに牡蠣の味わいが違うのです。

海域ごとに味わいが異なる

YASUURA AGA YOSHIURA ONDO KURAHASHI

呉産牡蠣をお楽しみください

蒸しで!

牡蠣は蒸すだけでとってもプリプリふわふわ。お酒の肴にぴったりです。

焼きで!

殻付きの焼き牡蠣は見た目も豪快で、香ばしい香りが魅力的。