

牡蛎

生产量位居日本之冠的广岛牡蛎。

1532~1555年左右开始在广岛养殖，通过筏垂下式养殖法的普及，生产量得到提高。养殖牡蛎的最佳条件包括稳定的潮流、适度的水温变化和盐分浓度、丰富的浮游生物等，广岛具备上述所有条件，因此，广岛牡蛎不仅个头较大、味道浓郁甜美，安全性也属于顶级水平。

在得天独厚的自然环境里、在长达470年的漫长历史中积累起来的养殖技术。浓郁的鲜味和严格的发货标准是牡蛎的主要产地广岛的自信之源。

什么是牡蛎？

牡蛎是一种口感嫩滑的贝类，自古以来就在世界各地受到青睐。牡蛎除了生吃之外，还可以用铁丝网烤着吃、油炸着吃等，一样美味可口。同时，牡蛎还以具备很强的海水净化能力而闻名，贝壳可以入药或制作日本画的颜料。



广岛湾海面上浮着养殖牡蛎的牡蛎木筏

海外的评价

个头大味道美！“广岛牡蛎”凭借良好的质量和可靠的安全性而受到青睐！



KS商会株式会社

URL <http://www.kunihiro-jp.com/>

解冻后海香飘逸，把美味牡蛎送往世界各国。

冷冻牡蛎

急速冷冻丰收季节收获的肥牡蛎。美味牡蛎中含有大量的糖原成分，解冻后伴随着牡蛎的海香味让您品尝到其浓厚的味道。只要下油炸便可食用的“冷冻炸牡蛎”，还有用特制佐料腌制的“中式牡蛎”，“寿司牡蛎”也特受欢迎。



- 商品名称 / 冷冻牡蛎
- 品种名称 / 冷冻牡蛎
- 主要原料 / 广岛牡蛎100%
- 净重 / 850克
- 日本国内希望零售价格 / 1,418日元（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长45.0厘米×宽37.5厘米×高16.0厘米
- 重量与内含数量（1箱） / 10.5公斤・10袋
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 10箱
- 保存方法 / 冷冻（-18℃以下）
- 保质期 / 1~2年
- JAN编号 / 4972832609903
- 外销国家、地区 / 香港、台湾等亚洲地区

公司档案

■创立年 / 2008年 ■注册资本 / 900万日元 ■员工人数 / 3名
 ■地址 / 邮政编码722-0051 广岛县尾道市东尾道15-13
 ■电话 / 81 (848) 47-4580 ■传真 / 81 (848) 47-4580
 ■电子邮箱 / fujikawa-carps@mopera.net



高延食品株式会社

URL <http://www.takanobu.jp/>

全年随时均可品味初春的鲜肥牡蛎。

高延 广岛产个别急速冻结牡蛎

直接向广岛产牡蛎者购买生牡蛎，在洁净工厂分选大号牡蛎，对此进行个别急速冻结处理。由此不失其鲜味和美味，想食用时，只解冻需要量，也不会造成浪费。能让您全年随时方便烹饪牡蛎料理。



- 商品名称 / 高延 广岛产个别急速冻结牡蛎
- 品种名称 / 冷冻牡蛎
- 主要原料 / 广岛牡蛎100%
- 净重 / 850克
- 日本国内希望零售价格 / 1,400日元（含税）（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长44.8厘米×宽36.8厘米×高13.5厘米
- 重量与内含数量（1箱） / 12公斤（产品净重10公斤）・10袋
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 10箱
- 保存方法 / 冷冻（-18℃以下）
- 保质期 / 1年半
- JAN编码 / 4938690400021
- 外销国家、地区 / 香港、新加坡、中国、台湾

公司档案

■创立年 / 1970年 ■注册资本 / 2,000万日元 ■员工人数 / 100名
 ■地址 / 邮政编码726-0004 广岛县府中市府川町209
 ■电话 / 81 (847) 45-7500 ■传真 / 81 (847) 45-3554
 ■电子邮箱 / norihisa-shirakami@takanobu.jp



简易下垂养殖的方法是在落潮后露出的沙滩上打桩做木架



裹上面包粉油炸，制作美味多汁的油炸牡蛎；和米饭一起煮，制作牡蛎饭吧！



独自の严格发货标准！

对于贝毒的发货标准，美国的政府机关FDA（美国食品药品监督管理局）规定的贝毒检测量为8MU（小鼠单位），而广岛则为4MU。设置比世界标准FDA加倍严格的独自标准，提高了安全性水平。

■从牡蛎的养殖到发货

1 采苗

让牡蛎幼体附着在悬挂在牡蛎筏上的扇贝壳上。

为了培育健康的牡蛎，将牡蛎苗移到低潮区的棚架上。

2 抑制

3 养殖

悬挂在近海的养殖筏（长10米×宽20米）下方。

在船上竖立10米左右的起重机，用卷扬机卷起。

4 收获

5 清洗

用清洗机连壳清洗，去掉泥巴和附着的生物等。

放置在清洁的海水池，净化至牡蛎的体内为止。

6 净化

7 牡蛎肉

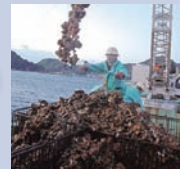
逐个切掉贝柱，打开壳，取出牡蛎。

用灭菌海水或清净海水仔细冲洗。

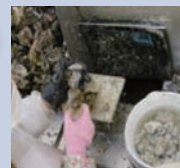
8 清洗



牡蛎外壳因周围环境不同而形状各异



收获小小牡蛎却使用起重机，规模不小



称做打牡蛎的剥牡蛎外壳取出牡黄的作业是一个一个进行的

牡蛎小常识



☉ 牡蛎被列为广岛县鱼（象征）。



☉ 漂浮在广岛湾上的牡蛎筏约有12,000排。

☉ 生吃或用铁丝网烤食，不仅牡蛎肉，汁液也营养十足。

☉ 夏季牡蛎因为不产卵，所以全部营养都用在生长上了。

☉ 即使没有水，牡蛎也可以生存一周的时间。

☉ 一到冬天，牡蛎就不分雌雄了（雌雄同体）。



Kanawa水产株式会社

URL <http://www.kanawa-oyster.com/>

广岛牡蛎料理老字号“牡蛎船Kanawa”名店味道。

炸牡蛎

生食牡蛎肥美鲜味，为保持其丰富营养急速冷冻。面衣材料的面粉、鸡蛋、面包粉等也经过精选，不添加其他味道让您能品尝到牡蛎的原味，成品味道清淡。



- 商品名称 / 炸牡蛎
- 品种名称 / 炸牡蛎
- 主要原料 / 广岛牡蛎
- 净重 / 8粒
- 日本国内希望零售价格 / 1,000日元（通过日本国内商社时）
- 装箱规格 / 长33.0厘米×宽50.0厘米×高17.5厘米
- 重量与内含数量（一箱） / 4.68公斤·20袋
- 可出货时期 / 全年
- 最少批量 / 10箱
- 保存方法 / 冷冻（-18℃以下）
- 保质期 / 1年
- JAN编码 / 4984098
- 外销国家、地区 / 香港、新加坡、澳大利亚、英国

公司档案

- 创立年 / 1981年 ■ 注册资本 / 2,500万日元 ■ 员工人数 / 40名
- 地址 / 邮政编码734-0026 广岛县广岛市南区仁保3-1-4
- 电话 / 81 (823) 57-7373 ■ 传真 / 81 (823) 57-4400
- 电子邮箱 / info@kanawa-oyster.com

