

良質な海で育った  
佐伯産岩牡蠣 真牡蠣



濃厚ぶりぶり岩牡蠣



ミルクィな味わい岩牡蠣

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」

また、佐伯市葛港では会員の一人である大入島の漁師宮本さんが、土日祝限定で採れたての岩牡蠣や真牡蠣をその場で食べられる牡蠣小屋「シマノカキ シンエイマル」を営業しています。「シマノカキ シンエイマル」では、焼き牡蠣や牡蠣飯、アヒージョ、ワイン蒸しなどの新鮮な牡蠣を思い切り楽しめるメニューで、週末のお昼からワインと牡蠣で素敵な時間を過ごすこともできます。宮本さんは、故郷の大入島に戻り牡蠣養殖に従事し、日本各地の牡蠣養殖業者を訪ね歩き、研究に研究を重ね独自の牡蠣養殖技術を確立しました。大分県内の有名レストランと提携し食材を提供するなど精力的に活動しています。



目の前で採れる真牡蠣は新鮮でぶりっぶり

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