

保存方法



冷蔵庫で保存！

むき身

商品到着後、すぐに冷蔵庫にて保存してください。商品到着から3日以内にお召し上がり下さい。生食の場合は出来るだけ早く完食して下さい。

寒くなるにつれて粒が大きくなり、500gの粒数が少なくなります。500gで4~5人分のカキフライが充分に出来ます。



こちらは冷暗所！

殻付き

商品到着後すぐに、冷暗所(10℃以下)にて保存してください。かきは殻の中で生きています。日が経つと鮮度が悪くなります。出来るだけ早く、完食してください。商品到着から4日以内にお召し上がり下さい。

1kgで12個前後、季節により異なります。



赤穂市漁業協同組合 坂越かき直販所

☎ 〒678-0172 兵庫県赤穂市坂越 319

☎ 0791-48-8611

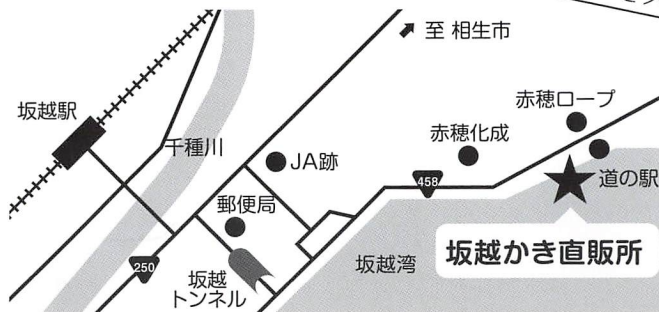
☎ 0791-48-8611

🌐 jfakou.com³¹

🗓 毎週火曜日



アクセス



坂越の一年牡蠣

豊かな栄養と
綺麗な海が生み出す奇跡の味

赤穂市漁業協同組合
坂越かき直販所



坂越の牡蠣の特徴

豊かな自然!

坂越産牡蠣の美味しさの秘密

「坂越牡蠣は、身がふっくらした海のミルクたっぷりの一年牡蠣。」瀬戸内・坂越湾の一年牡蠣は、くせがなく、濃厚で身がふっくらとした海のミルク成分が豊富な牡蠣です。湾内には山や千種川からの栄養たっぷりの水が海に流れ込み、良質の植物性プランクトンが発生しますが、これによって坂越の栄養豊富な牡蠣が育まれます。

「坂越牡蠣」は、そんな豊かな海を守る坂越の漁師たちが丹精込めて育てた牡蠣です。



安心安全のために



牡蠣を処理する際に使用する水は全て「赤外線殺菌」を行っております。また、定期的に「ノロウイルス検査」、「一般雑菌検査」を行うことで、安心安全な牡蠣の生産に努めています。

一年牡蠣

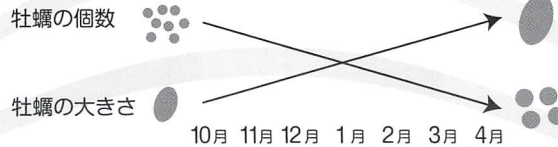
どんどん大きくなる!

大きさの変化

坂越の一年牡蠣は種付けから出荷までを一年で行っております。大変成長が早いため出荷開始の10月から4月までで大きさに差が生まれ、グラム単位の個数が変化していきます。

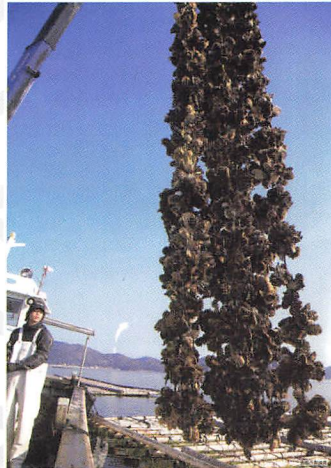
12月時点での大きさの目安。

- ・むき身 500g(カキフライ 4~5人分)
- ・殻付き 1kg (12個前後)



採れたて新鮮!

海から上がったその日の内に

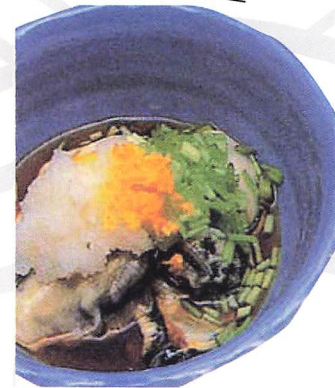


直販所では加工、梱包、発送の全てを一括で行うことにより安くて新鮮な牡蠣を提供することができます。

その日に水揚げされた鮮度抜群の牡蠣をその日の内に発送いたします。

レシピ紹介

鮮度の味!



酢牡蠣

【分量】(4人分)
かき … 20粒
大根 … 200g
ねぎ … 適量
ボン酢 … 適量

【作り方】

1. かきは流水で洗い水気をふきとる。
2. 大根はおろし、水気を切っておく。
3. 小鉢にかきを盛って、大根おろしをのせ、ボン酢をかけていただく。お好みでねぎ、一味唐辛子をかけてもおいしい。

むき身
用レシピ

牡蠣のオイル漬け

【分量】(4人分)

かき … 20粒
オイスターソース … 大2
唐辛子 … 1本
にんにく … 1片
ローリエ … 1枚
オイル … 適量
レモン、粗挽き黒こしょう … 適量

【作り方】

1. かきは流水で洗い水気をふきとる。
2. フライパンに油をひかずに並べて加熱する。
3. 汁気がなくなったらオイスターソースを入れさらに加熱、水分がとんだら粗熱をとる。
4. びんに、かき、唐辛子、つぶしたにんにく、ローリエを入れてかきが浸るくらいお好みのオイルを注ぐ。(オリーブオイル グレープシードオイル等)
5. 2日目から2週間が食べごろ。お好みでレモン、粗挽き黒こしょうをかけていただく。

おつまみに!



むき身
用レシピ

簡単おいしい!



牡蠣のレンジ蒸し

【分量】(2人分)

殻付きかき … 10粒
薬味 … お好みで
ボン酢 … 適量

【作り方】

1. 牡蠣を平らな皿に並べ、ラップをゆるくかけ、500wのレンジで10分加熱します。(一個一分の目安)
2. 加熱後、上のカラをはずし、ボン酢と薬味でいただく。

殻付き
用レシピ