若狭うららかき

一粒入魂！小浜湾の旨みをぎゅっと！プリッと！

100年後も、若狭牡蠣を残したい

約100年前に生まれ、たくさんの人を魅了してきた若狭牡蠣。しかし水深の浅い小浜湾は、夏場の高水温による大量斃死が問題となっていました。そこで、地元漁業者、小浜市漁協、小浜市、福井県立大学が協力し、夏場の高水温に強い牡蠣の生産に取り組みました

特徴

シングルシード式

稚貝を一粒ずつカゴで育てて手間ひまかけた方法。殻はきれいに丸く、身はぷりぷり。旨みがぎゅっと詰まった、自慢の牡蠣

栄養豊富な小浜湾

山からのミネラルと海底湧水によりプランクトンが豊富で、牡蠣は早く育ち、ぷりっと甘く旨みがぎゅっと詰まります。

美味しい牡蠣できました

ぷりぷりとした身質で、牡蠣独特のエグ味が少なく、上品かつ繊細な風味。小浜の海の恵みが爽やかに広がり、後味がすっきりとしたかきです。ぜひご賞味ください！