

当社の牡蠣へのこだわり

～安全・安心への神話づくり～



日本一、世界一安全で美味しい生食の牡蠣をお客様に食べて頂きたいという思いをこめて、当社は2007年7月に広島県の瀬戸内に浮かぶ倉橋島に牡蠣の浄化滅菌センターを設立いたしました。滅菌といっても牡蠣を薬品で消毒するわけではありません。広島県袋の内湾の綺麗な海水を濾過し、特殊な装置で無菌状態の海水に仕上げ、水温も牡蠣が活発になる一定の温度に保たせます。その海水に牡蠣を48時間以上生かし、呼吸をさせます。そのため、もし牡蠣の体内に雑菌がのこっている場合でも、それははきだされ浄化されます。

日本全国・世界各国の厳選された海域で浄化滅菌された牡蠣だけを当社広島牡蠣センターへ直送し、更に綺麗で無菌の海水で浄化滅菌いたします。

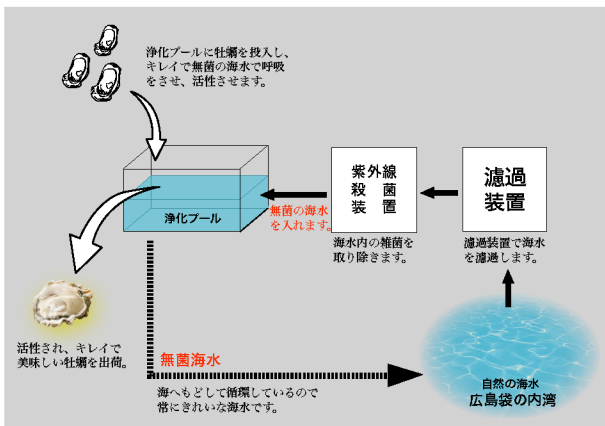
ここまで安心・安全を追求できる施設をもっているのは、日本でも当社だけです。当社の広島牡蠣センターで生牡蠣を活性することで鮮度も保たれ、味も一層美味しくなります。



広島牡蠣センター浄化滅菌施設



浄化滅菌中の牡蠣たち



■おいしい牡蠣が出荷されるまで■

