

# おいしいも、あんしんも。

中野水産は、美味しさにも、食の安心・安全にも徹底的にこだわります。

食卓を囲むたくさんの笑顔を想って。

広島県が指定した清浄海域、美しい音戸の海水と栄養分をお腹いっぱいにお吸い込んだ海の恵み。皆さまにお届けするその日のために、大切に育てました。

音戸  
生牡蠣

甘みの秘密は、水槽の中で浮き上がる泡。

中野水産の牡蠣は、何回もの浄化作業を経て皆さまのお口にお届けしています。海から揚げられた牡蠣は、ろ過器を通した浄化海水の水槽へ。紫外線による殺菌、塩素による減菌、海と同じ流れを作りながらのオゾン浄化、一晩かけていくつもの浄化行程を行っています。ぶくぶくとオゾンの泡が溶けた浄化水の中で、牡蠣を元気よく呼吸させる。そうして牡蠣特有の「臭み」を取り、本来の「甘み」だけを残しています。



うちこ  
打子さんの手作業と、徹底した衛生管理。

美しい海の恵みをそのままにお届けしたい。中野水産はその想いを胸に、徹底した衛生管理を行っています。海から揚げられた牡蠣は、定期的に衛生管理された室内の牡蠣打ち場へ。牡蠣の身に傷をつけないよう、ひとつひとつ丁寧に手作業で殻を剥いています。熟練した技で殻を向いてくれる打子さんにも、帽子・マスク・手袋を着用してもらうことで、より衛生的な牡蠣打ちを行っています。



どうぞ、めしあがれ。  
美浄生牡蠣は  
甘みたっぷりの美味しさ。  
楽しみ方は無限大です。

美浄生牡蠣

音戸の瀬戸生産者直送



美浄生牡蠣 [1kg] / [2kg]



美浄生牡蠣 [500g] + かきめしの素



美浄生牡蠣 殻付き [15~20個]



美浄生牡蠣 むき身(700g)と殻付きの詰め合わせ [Sセット] / [Mセット]



美浄生牡蠣 むき身と殻付きの詰め合わせ [1kgセット]



全国発送承ります。| ご自宅用に、贈り物に。ご注文は中野水産のWebサイトから。



中野水産のこだわりをはじめ、牡蠣の下処理方法やおすすめレシピなどもご覧いただけます。

[nakanosuisan.jp](http://nakanosuisan.jp)

SNSにて最新トピックをお届け中!

