

漁港の牡蠣加工場 新鮮な相生かきの直売&通信販売！

相生湾の西岸に位置する坪根地区と、東岸に位置する鰺浜地区では、牡蠣の生産者によって朝水揚げされた相生牡蠣の直売が行われています。殻を洗浄し、そのまま販売する殻付きと、ひとつひとつ完全手作業で殻を剥いたむき身のどちらでもご購入いただけます。又、お電話にてご注文、地方発送も承っております。



坪根地区		
A 野村水産	相生 5156	0791-22-1848
B 岸本水産	相生 5151-2	0791-22-1717
C 榊竹内水産	相生 5150-2	0791-22-6771
D 協栄水産	相生 5149	0791-23-3987
E 山孝水産	相生 5148-1	0791-23-7291
F 岸本かき工房	相生 5148	0791-23-2354



鰺浜地区		
G (有)イワモト水産	相生 5123	0791-23-5425
H 榊やまよ	相生 5038-2	0791-22-3877
I 泉水産	相生字鰺濱 5381	0791-23-7099
J 龍栄水産	相生字鰺濱 5381	0791-22-5007
K 松下水産	相生字鰺濱 5381	0791-22-4884
L 福本水産	相生 4682	0791-22-3097
M 濱中水産	相生 4683	0791-23-1750
N 榎本水産	相生 4685	0791-23-0277
O 田中水産	相生 4683-12	0791-22-4150
P 濱田勝水産	相生 4683-3	0791-22-1912
Q (有)宏栄(ロウエイ)水産	相生 4693	0791-23-0236
R 舩水産	相生 4694-1	0791-22-3373
S 岩本和敏水産	相生 4741-1	0791-56-6184
T 岩本康史水産	相生 4741	0791-22-1240
U は(ヤマハ)水産	相生 4700	0791-23-2426
V 山一水産	相生 4725	0791-23-5363

相生漁業協同組合
相生市相生3丁目4-22 0791-22-0344

直売 & 通信販売

通信販売も取り扱っていますので、お気軽に各加工場までお問い合わせ下さい。

「相生かき」の美味しさの秘密

通常、牡蠣は食べ頃になるまで2~3年を要しますが、播磨灘産の牡蠣は種付けから約半年で身が大きくなり、産卵の影響を受けず栄養分と美味しさを保ったまま育つ一年牡蠣として、高い評価を受けています。

そのなかでも「相生かき」は、殻いっぱいに入り、純白でぷりぷりした弾力、加熱しても身が縮まないことが特徴で、くせがなく食べやすいため今まで牡蠣が苦手だった方にもおすすめです。

豊かな漁場の播磨灘と静かな内海の相生湾を天候などに合わせて牡蠣筏をこまめに移動させる漁師さんの努力が、「相生かき」をさらに美味しくしています。

産地の相生で「相生かき」をぜひご賞味ください。



相生かきMAP

Aioi Oysters Restaurant Guide

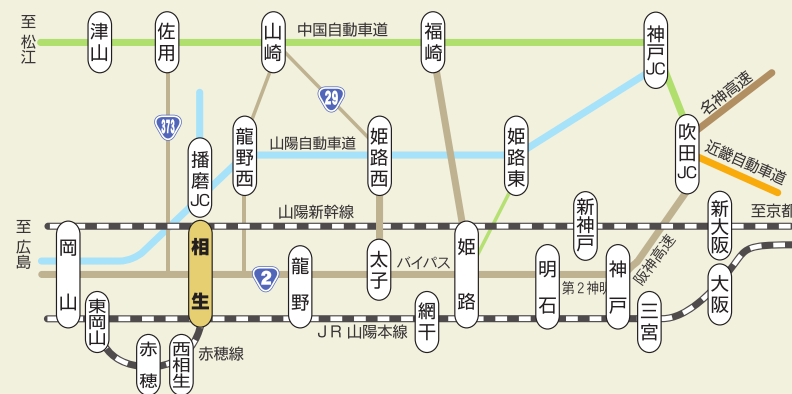
ACCESS

電車での場合

JR 新幹線	JR 在来線
京都駅から ●●●▶ 70分	姫路駅から ●●●▶ 20分
新大阪駅から ●●●▶ 50分	三ノ宮駅から ●●●▶ 60分
新神戸駅から ●●●▶ 35分	

お車での場合 (大阪方面より)

- 山陽自動車道(龍野西IC) ●●●▶ 国道2号より約10分
- 阪神高速 ●●▶ 第二神明 ●●▶ 太子、龍野バイパス



播磨灘産一年牡蠣の老舗ブランド「相生かき」

プリツとした**弾力** 旨味が**濃厚**
火を通して身が**縮まない**

自然豊かで静かな**相生湾**で丁寧に
育てられた**一年牡蠣**

