

# TOHOKU STORIES

10  
2024

三陸産  
牡蠣

特集：三養水産株式会社



### 三陸の牡蠣

宮城県石巻市の万石浦（まんごくうら）湾や牡鹿半島に位置する荻浜湾は「世界の牡蠣王」と呼ばれた「宮城新昌」が、宮城新昌牡蠣の種苗・養殖の最適地として研究・開発に取り組んだ地であり、この地で行った養殖研究は今や世界の食用牡蠣の80%が石巻にルーツを持つと言われる。

宮城県石巻の万石浦、牡鹿半島は三陸エリアに位置し、緑豊かな北上川の真水が注がれる汽水海域(塩分濃度が0.5~3.5%と薄い)。植物プランクトンが豊富で牡蠣養殖の最適地とされています。さらに海域は親潮と黒潮がぶつかりあう好漁場でもあり、海洋資源が豊富なエリアです。



牡蠣養殖



三養水産は、昭和34年に創業を始め、昭和39年には三養水産株式会社として法人組織へ移行し、当時牡鹿半島に位置する萩浜より万石浦湾沿いへ拠点を移し、現在は牡蠣を主体とした加工を始め多種多様な食材の冷凍加工商品の開発・製造・販売。平成21年には、従来ではあまり流通されていない生食用の冷凍牡蠣を開発。平成22年には経済産業省の地域資源活用事業に認定され今日に至る。



最新の冷凍機械



日常的に口にする機会が多くなった冷凍食品。どのご家庭でも便利においしく使われています。その基本である冷凍技術は飛躍的に進歩し、誰もが凍結機に入れれば簡単に高品質の冷凍ができるようになりました。より生鮮と変わらない新鮮さ、食味、食感を再現するには、その商品に最適な冷凍状態を作り上げることが必要となります。生食用の冷凍ハーフシェルオイスター「新昌」は、むきたて生鮮牡蠣とほとんど変わらないおいしさ、食味、食感を実現。多くの飲食事業者様にご試食いただき生鮮牡蠣と判別がつかないほどの出来になりました。



## 牡蠣養殖への思いが熱い浜の男たち！！

1粒1粒に掛ける思いは熱く、研究熱心な真面目な人達です。  
この宮城が保有する海域は大河北上川の恩恵を受けミネラル豊富な水が流れ込む汽水域でもあり、外洋からは寒流・暖流が交わる好海域からの海洋水が激しく交わる好漁場且つ清浄海域であり、なれっこの会そしてこの生産者達がこだわりを持って育て上げる牡蠣は、言うまでもない！身の引き締まったプリプリで旨み甘みも格別な「高品質牡蠣」です。



【10月号】

三陸産 牡蠣セット

◇ハーフシェルオイスター(生食用)5個入り 1袋  
とれたての牡蠣を生きたまま急速冷凍。「剥きたて食感365日」を味わえます。袋から出して解凍するだけの簡単調理！レモンなどを添えれば豪華なパーティーメニューにもなります。

◇蒸し牡蠣 1パック 300g(4~5個)

シーズンで最もおいしいといわれる、身入りが良く味が凝縮する春先の牡蠣を、殻のまま急速凍結。

電子レンジで簡単に調理できます。



**10/31~11/30まで特別セール**

**通常5044円 ⇒ 4050円【送料無料】**



「三陸牡蠣セット」は、東北電力生協オンラインショップ「東北産品市場」でご購入できます。

**東北産品市場**  
— 東北電力生協 —

東北地方・新潟県の食品・お酒・雑貨がオンラインショップよりご購入できます。  
生協指定店：いわきユナイト(株)

<https://www.tohoku-seikyo.jp/mypage/>



**TOHOKU STORIES**

東北電力生活協同組合様向けの月刊誌です。東北地方と新潟県の生産者や穴場情報をお伝えいたします。毎月月末日に創刊

いわきユナイト株式会社 福島県いわき市泉町1丁目8-14 / 発行人：田子哲也

**【お問い合わせ】**

東北電力生活協同組合

〒980-0822 仙台市青葉区立町20-1

TEL/022-268-7150

担当：常務理事 荻原 崇弘