

みやぎのこだわり生産者情報が満載!

## みやぎ生産者ガイド

牡蠣

水産物

## 宮城県産牡蠣



## 一番よい状態の牡蠣を一年中安定供給!

当社では宮城県内10数か所に提携生産者がいるため、その時々で一番よい状態の牡蠣を提供できます。また水揚げできる浜が複数ありますので、ノロウイルスや貝毒が出ている海域を避けて、安心安全な牡蠣を提供いたします。大量のご注文にも対応でき、一年を通して活牡蠣を出荷することができます。



## 株式会社和がき(阿部年巳)

〒981-0414 宮城県東松島市大塚字東名11

☎0225-25-7157

日・祝日は除く  
平日6:00~19:00まで

## おすすめの調理法

生食・加熱調理、どちらでもお召し上がりいただけます。

出荷時期(旬)	通年
包材・材質	発泡スチロール
規格	S/M/L/LL/無選別
容量・入数	注文数に応じます。
最低納品単位	5kg以上、または20個以上

生産地/漁獲地	宮城県各地
保存温度帯	冷蔵
賞味・消費期限	生食D+3、加熱D+4
発注から納品までの日数	1日
サンプルの提供	可