



頑張れ!

# 今こそ食べて応援したい 安芸津・三津湾の牡蠣



# 牡蠣



「こんな時だからこそ、お客様に美味しい牡蠣を届けたい」

東広島市安芸津町・三津湾。  
今シーズン、この海は歴史的・災害的不漁という大きな危機に直面しています。それでも、この海を信じ、我が子といえる牡蠣を信じ、必死に手をかけ続けている生産者さんたちがいます。  
三津湾の牡蠣は、数は少なくても、身はふっくら、旨味はしっかり。そしてなによりその一粒に詰まっているのは、生産者さんの強い想い。

東広島市安芸津町・三津湾。

その一心で、手間と時間を惜しまず育てています。今食べることで、生産者さんにとって一番の応援になる。安芸津・三津湾の牡蠣を、ぜひ味わってみてください！



ライター/直売所店長 平田

昨年10月。新婚時代に3年を過ごし、我が子が産まれた東広島で働くご縁をいただきました。生まれも育ちも在住も世羅町ですが、思い出と思い出深いこの街を盛り上げます！



★牡蠣に合う日本酒の紹介  
●『賀茂泉酒造 搾りたて生原酒』  
秋に収穫され、新米で醸された新酒の出来上がる冬。日本一の水揚げ量を誇る広島県の牡蠣が美味しくなる季節と重なります。  
このお酒は、牡蠣の美味しさに一途な想いを寄せる姿をイメージして造りました。  
水々しさ弾けるような爽やかさ。牡蠣の旨味をしつかりと受け止めることができ、奥行きのある味の広がりや酸味を意識して醸しています。

※今シーズン広島牡蠣に大きな被害が出ていることから、本商品の売上の一部は賀茂泉酒造さんより、牡蠣養殖業者さんや関係先への支援のため寄付されます。

YORI DORI MIDORI GROUP

地域のおいしい! を楽しむ  
オンラインショップ、  
はじめました!

オープン記念キャンペーン中!  
¥1,000 オフ  
クーポンプレゼント!

会員登録はこちら▶

## 直売所

直売所で見つけた、わくわくする商品をお届け!

刺身、唐揚げ、サラダ、ラーメン

何でも合いま酢

「モウモドレナイス」!?!  
なんだこのネーミングセンス...!

ピンの中には、スプラウトニンニク・唐辛子が入っています。香りは柔らかなニンニクとお酢。癖は強くありません。ラーメンにかけると美味しいと商品紹介ページに記載があったので、かけて食べてみました。何ということでしょう。ラーメンの旨味を際立たせます。餃子にかけても美味しい。マイルドな口当たり。強すぎない酸味。ふんわりと香るニンニク。これ無しの料理には「モウモドレナイス」!?!

商品紹介/企画広報担当: 中谷

## Pick up!

一晩干、栄肉

魚どころ・浜田で獲れた新鮮などくろを職人の手で至高の一晩干しに

「美味しさ」徹底追求! プロの技で臭みを抑えうまみを引き出したジビエ肉

3月・4月イベント情報  
4月: 春まつりイベント