



兵庫県坂越(さこし)の真牡蠣・岩牡蠣なら光荣水産



光荣水産
KOEI SUISAN

商品の紹介



冬の真牡蠣に加え、夏季には高品質な赤穂クリスタルブラン、
さらに年間を通じて安定供給可能な生食用冷凍牡蠣まで、
一貫した製造体制にてご提供しております。



鮮度そのまま、簡単調理で手間要らず。

水揚げされたばかりの牡蠣を、
一粒一粒丁寧に殻を剥き、
紫外線滅菌海水にて
綺麗に洗浄します。

その後、
選別された牡蠣は、
鮮度はそのままに、
サイズごとに
出荷されます。

尚、一連の作業は
全て紫外線滅菌海水で
処理されます。



剥き牡蠣

贅沢な味わいと、大粒の満足感。

殻に付着しているゴミを
綺麗に落とし、
海に戻します。
約三週間活かし込み、
身を肥えさせ、
熟成させます。

熟成させ身が詰まった
殻付牡蠣を洗浄作業後、
紫外線滅菌海水によって
24時間かけて浄化し、
出荷されます。



殻付き牡蠣

解凍するだけ、新鮮そのまま生食クオリティ。

獲れたての鮮度と旨みをそのまま閉じ込めた

【プロトン凍結 殻付き牡蠣】。

特種な冷凍技術により、

解凍後もぷりっとした食感と旨みがよみがえります。

冷凍保存により、季節や仕入れ状況に左右されず、
必要な分だけ解凍してご使用いただけます。

解凍後は殻が開けやすく、特別な技術がなくても
簡単・スピーディーに提供可能。

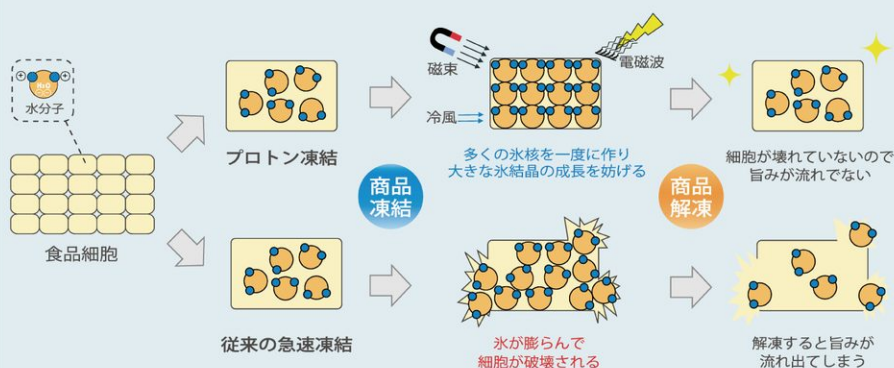
廃棄ロスの削減とオペレーションの効率化を

同時に実現し、繁忙期でも安定した品質の牡蠣メニューをお届けできます。



プロトン凍結 殻付き牡蠣

プロトン凍結のプリザンプティブモデル



通常の凍結では氷の粒が大きく生成され、解凍後の品物の品位が低下してしまいます。「氷の粒」を大きくしないようにするには、多くの氷核を一度につくり、大きな氷結晶の成長を妨げることと考えます。

現在、水素技術応用開発株式会社 水野忠彦先生のご協力のもと研究・開発を続けております。

生食もOK! 料理の可能性を広げる坂越産冷凍むき牡蠣

坂越産の冷凍むき牡蠣は、

兵庫県坂越湾で育まれた新鮮な牡蠣を使用し、

業務用にも最適な高品質な商品です。

坂越湾は清浄な海水と豊かな栄養環境が特徴で、
牡蠣に独特の甘みと旨みを凝縮しています。

加熱しても縮みにくく、

牡蠣特有のえぐみやクセが少ないため、

牡蠣が苦手な方にも好まれる味わいです。

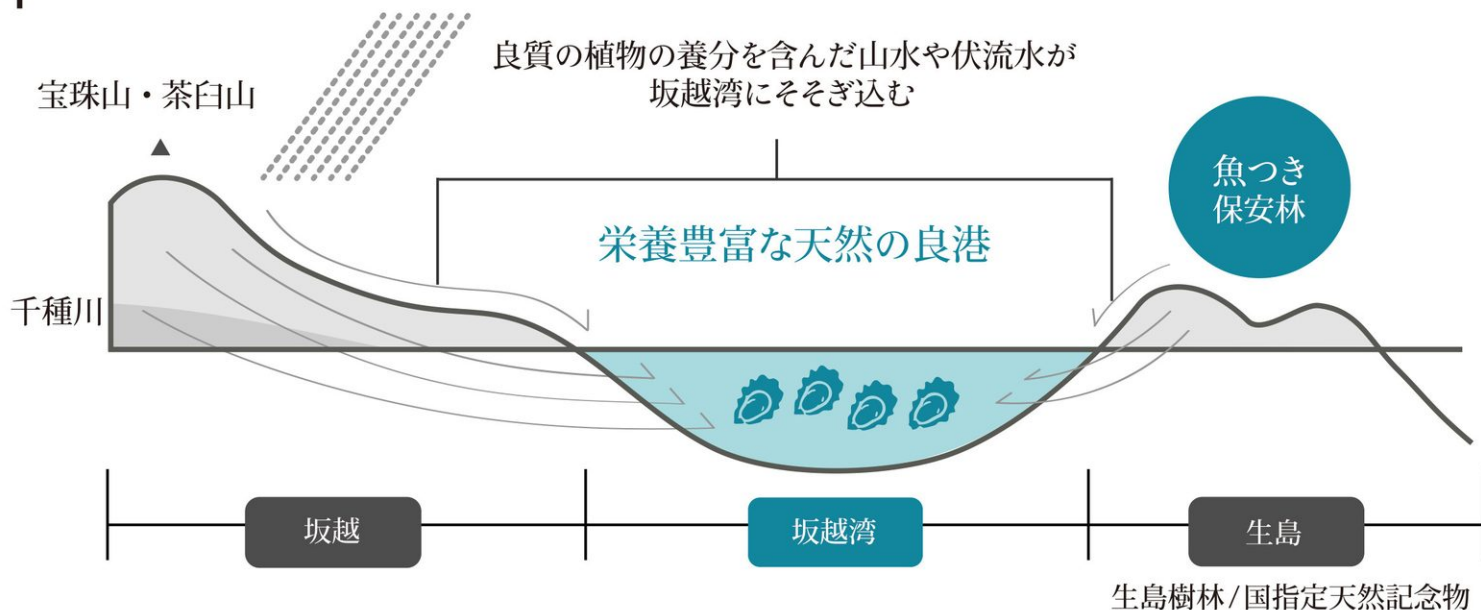
この冷凍むき牡蠣は生食用としても安心して提供でき、
業務用としてもそのまま使用可能です。

牡蠣フライ、鍋料理、パスタなど、幅広いメニューに
対応でき、業者様のメニューのバリエーションを広げ、
食材の仕入れコストを削減することが可能です。



冷凍むき牡蠣

美味しさのひみつ



坂越湾の仕組み

坂越湾が牡蠣を美味しく育む理由は、自然環境の絶妙なバランスにあります。

1. 栄養豊富な水の供給

宝珠山・米白山からの山水や地下水、千種川の淡水が流れ込み、牡蠣のエサとなるプランクトンを育てます。

2. 天然の良港

周囲が山や島で囲まれ、波が穏やかで安定した環境が牡蠣の成長に最適です。

3. 森林と潮流の恵み

魚つき保安林が栄養を供給し、生島が潮の流れを調整して、身の締まった美味しい牡蠣が育ちます。
この自然の恵みが、坂越湾の牡蠣の旨味を引き出しています。



牡蠣の剥き方

牡蠣を置く



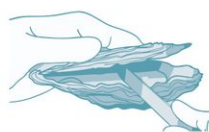
平らな面を上、膨らんだ面を下にしてタオルで包みます。

ナイフを差し込む



殻の尖った部分(蝶番)にナイフを差し、軽くひねります。

殻を開ける



ナイフで貝柱を切り、上下の殻を開けます。

貝柱を外す

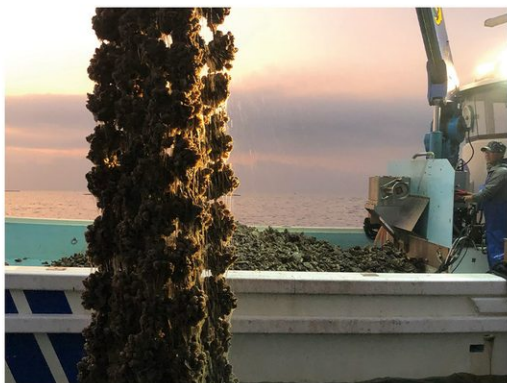


ナイフで貝柱を殻から切り離して、むき身にします。

生産工程

共通工程

水揚げ



山積みにした牡蠣をコンベアで
水洗浄しながら加工場へ運ぶ

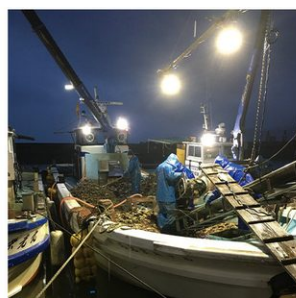


剥き牡蠣



剥き子さんが
殻を剥いて
むき身にする

殻付き牡蠣



コンベアで運ぶ途中に、
なるべく形の整った
牡蠣を選り分ける。



牡蠣に付いている
ゴミを取り除く



牡蠣を丸い専用の
カゴに入れる



牡蠣を洗浄する



牡蠣を
パッキングする



牡蠣を再び海へ戻す

約14日間(ひと潮以上)
海に浸けておくことで、身が詰まる。
※牡蠣は殻に刺激を受けると、
防衛本能によって殻を修復しようとする。
その結果、身入りの良い殻付き牡蠣が育つ。

剥き牡蠣

冷凍むき牡蠣の製造



製造期間: 3月頃から5月中旬
商品規格
内容量: 200g
賞味期限: 18ヶ月
用途: 生食用・加熱用
凍結方法: プロトン凍結
販売期間: 通年

生鮮むき牡蠣の製造



出荷

地方市場

仲介業者

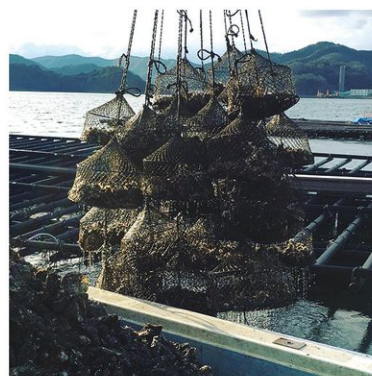
飲食店

一般消費者

用途: 生食用

販売期間: 11月下旬から4月下旬

殻付き牡蠣



水揚げ



牡蠣を洗浄する



牡蠣を紫外線殺菌海水で
24時間以上浄化する。



牡蠣を梱包して出荷する



小分け商品

バルク商品

冷凍殻付き牡蠣の製造

出荷期間、製造期間カレンダー

殻付き牡蠣

出荷期間: 12月中旬から5月中旬

むき牡蠣

出荷時期: 11月中旬から4月下旬

冷凍牡蠣

出荷期間: 通年

製造期間: 2月上旬から5月中旬

赤穂クリスタル(生産中止中)

出荷期間: 6月頃から

赤穂クリスタルブラン

出荷期間: 5月下旬から

市場

仲介業者

飲食店

一般消費者

用途: 生食用

賞味期限: 製造日から24ヶ月

凍結方法: プロトン凍結

認証

・JFS-B

・ハラール

施設認定

・インドネシア

・タイ

・ベトナム



光栄水産
KOEI SUISAN