

Japanese High Quality OYSTER

海洋深層水で浄化した

真夏のオイスター祭り

今しか味わえない“海のミルク”
夏限定の旨味をご堪能ください

北海道産

岩手県産

石川県産

三重県産

兵庫県産

広島県産

富山湾の水深 384m から汲み上げた海洋深層水で約60時間浄化し
厳しい検査基準をクリアした安全な牡蠣のみを使用しています。

通常価格 1 piece ¥660

真夏限定価格

→ ¥400

オイスターの効用 夏に食するオイスター

オイスターは魅力的なエネルギーフードです。
ビタミンB1・B2・B12、ミネラルなどの栄養素と タウリンなどの機能性成分が豊富に含まれています。
免疫力アップや健康増進に効果的です。
疲労回復、美肌をはじめ、動脈硬化・肝臓病・心臓病などの 生活習慣病の予防効果も期待できます。

牡蠣好きのお客様は、シーズン到来を待ち侘びています。
『ノックして頂戴牡蠣にも準備要る』と表現され俳句の季語などには、冬の季語とされている程です。
当店のオイスターは、夏真っ盛りのこの時期に召し上がれるのは、牡蠣好きには、嬉しい情報ですね。

ではどうしてそれが可能になったか？
それが全国のこの時期に食せる希少性のオイスターを
宇奈月の海洋深層水で浄化する施設に送り込み、
約1週間の浄化を経て店舗に配送されるからです。

オイスターが、エネルギーフードであることは、よく知られています。
しかし、上記に記載した通りの栄養素が含まれ、
このコロナ禍に免疫力までアップするとは、嬉しいですね。

Prime 42