



志摩ブランド認定商品

は な が き

# 華牡蠣

●田畑養殖場

志摩市阿児町鵜方1087-6

TEL0599-43-2534



毎日筏の様子をチェックし、それぞれの牡蠣がより大きく、美味しく育つよう工夫している。この手間が「華牡蠣」を作り上げる一番のポイントだ。そのまま生で味わうのがおすすめだが、「加熱しても縮みにくい」と評判なので、グラタンなどにもびったり。

## 豊かな英虞湾で我が子のように大切に育てられる牡蠣をぜひ生で味わって。

志摩市阿児町鵜方西方の横山や、大王町船越の登茂山、志摩町御座の金比羅山などから多くの滋養分やミネラル分が入るといふ英虞湾は、牡蠣養殖に適した静かな湾。この場所で「一つひとつの牡蠣を子どものように育てている」といふ『田畑養殖場』が育てるのが志摩ブランド商品「華牡蠣」だ。田畑養

殖場が手掛ける牡蠣の中から厳選した、最高の品質を誇る1個約30～50gという驚きの大きさが特徴のこちらは、徹底した品質管理により生食用としての販売が行われている。すぐに食べられるようにと丁寧にむき身してパッケージに入れられているのがポイント。そのミルクィな味わいは、全国にファンを有する。



生産者の田畑圭一さん



## 「志摩ブランド」って？

志摩市が認定する、志摩の人と自然の恵みに育まれて生まれた志摩ならではの自然、歴史、伝統、文化等に根ざした食品のことです。

志摩の土壌、水、温暖多日照等の気候条件、原材料等を十分に活用して生産された「志摩らしさ」を感じられる食品(加工品)。「志摩ブランド」に認定される商品は全て、この「志摩らしさ」という条件はもちろん、独自性や希

少性、そして生産における信頼性や安全性などの基準を満たしたとっておきの逸品ばかり。伊勢志摩国立公園である志摩市の大自然と、そこに住む人々の知恵や技術によって生まれる“本物の味”をお楽しみください。