

伊勢志摩

的矢湾

伝統の牡蠣産地より

新たな挑戦



Ise Shima  
Premium  
Oyster

伊勢志摩プレミアムオイスター

Ise Shima Premium Oyster

「小ぶりで身の詰まった牡蠣」牡蠣のプロ達が認める本物の美味しさを追求しました。  
フレッシュで甘く、うま味が凝縮されたプレミアム「牡蠣」です。



一年中、美味しい牡蠣。

「一年中美味しいカキを食べられることが出来ないのか」  
この想いから作られたのが伊勢志摩プレミアムオイスターです。  
シングルシード三倍体カキの出荷を日本で初めて開始しました。



安全・安心して食べられます。

徹底した品質管理のもと、種苗の段階から出荷まで一貫して  
生産管理を行います。出荷時には安心して生食できる様、  
滅菌海水による浄化作業を行います。

伊勢志摩  
Ise Shima  
Premium  
Oyster

志摩ブランド認定

伊勢志摩  
的矢湾  
伝統の牡蠣産地より  
新たな挑戦

## オイスターファームRAFTのとりくみ

新たな生食用かきの食文化に新風を吹き込む「挑戦」。  
味・形・製法を追求し「世界基準の頂点」を目指す「感動する牡蠣」を提供してまいります。



### 世界基準

最先端の養殖スタイルと一年中食べられる牡蠣への挑戦

日本初! 潮干満帯養殖による  
シングルシード方式にて  
一年中食べられる三倍体カキの生産  
(平成29年 水産庁長官 認可)

### RAFTシステム

漁業者委託生産による地域活性と安心の品質管理

漁業者の収益向上と後継者育成  
安心の品質管理  
ブランド価値の向上



### 伝統の牡蠣ブランド産地

伊勢志摩の大自然全体がファームとなる

カキ養殖に適したプランクトン豊富で良質な海域  
豊かな自然・食文化の歴史  
カキ養殖産業の技術力



## シングルシード方式 (伊勢志摩プレミアムオイスターの養殖方法)



一粒一粒、BOXに入れ成育することで  
深いカップ状の形の良いカキができる。



潮の干満を利用することで、身がしまり  
貝柱の大きな甘みの深いカキとなる。



浄化後、出荷。徹底した品質管理のもと、  
美味しいカキを安全にお届け。

Oyster farm **RAFT**

株式会社 オイスターファーム ラフト

517-0204 三重県志摩市磯部町の矢 778 Tel.0599-57-2035 Fax.0599-57-2718

伊勢志摩プレミアムオイスターは  
ホームページからご購入頂けます。

HP. [oysterfarm-raft.co.jp](http://oysterfarm-raft.co.jp)

