

お待たせしました！牡蠣シーズン突入です！



かきを楽しみにして下さっていた皆様、お待たせしましたー！！
 雄勝湾のとおきのかき、旬が到来しました々々
 (株)雄勝とびだての住人は、3人の漁師が一緒に頑張っています
 すが...かきと言えば...そうさ。阿久津英法の育てにかきです！
 3年ものかき、震災の翌年のものです。雄勝湾の栄養を
 たっぷりとつめた、海の贈りもの☆ご賞味下さい！！



かきおのに、ホタテ！？

実は、このホタテ貝殻を
 海に垂下し、そこに
 かきの赤ちゃんが付着
 するんです
 自然のサイクルって不思議
 ですね！！

縄文時代から...！！

かきは、古くから食べられて
 いて、縄文時代の貝塚
 から、かき殻が発見されて
 いるんです。

ホタテの養殖もさかんな雄勝。かきはホタテの貝殻に付着します。そして...
 かきの殻にはホタテの赤ちゃんが付着します！！

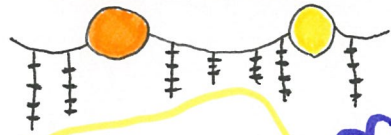
かきの幼生が三遊し始めるのは夏の始め頃。海に吊ると... こんなにびっしりと、かきの赤ちゃんが!!



ホタテの貝殻が見えづらくなる程、かきの赤ちゃんがびっしり

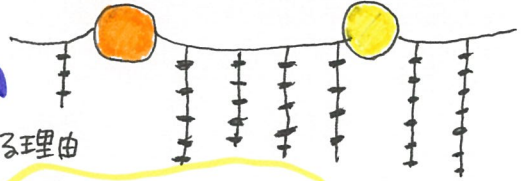


小さい小さいかき。



海のミルク

と言われる理由



亜鉛が多い!
風邪の予防には不可欠
と言われている栄養素。
免疫細胞の働きを活性化
させるだけでなく、粘膜の
健康を果ってビタミンAを体内
にとどめてくれます。

ぷいっぷいっでおいしいだけじゃない!

鉄や**銅**も多い!
鉄や銅などのミネラル類を
多く含んでいるため、貧血などの
予防にもピッタリな食材ですよ。



豊富なタウリン

かきは非常に多くのタウリンを含む食材。
乳酸菌の増加を防ぎ、スタミナ増強や
疲労回復に効果も! タウリンには肝機能に
働きかける嬉しい面もあるんです♪

必須アミノ酸と12

かきのアミノ酸質は全ての必須アミノ酸と同時に、12種類以上のアミノ酸を併せ持つ、良質のものなんです。



いつもお世話をやいての住人を応援いただき、本当にありがとうございます。3月11日で震災から4年が過ぎました。心を込めて育てた自慢の海の幸を皆様に、「おいしい」と食べていただけること。そして... 1人でも多くの方に、海と地域を一緒に楽しめていただける様、漁師メンバー、そして事務方全員で力を合わせて、新しい未来を信じていきたいと思っております。メンバー一同



皆さまに、お世話をやいておき海の幸をお届けする漁師メンバーです♪

☆初めてまして☆事務所のメンバーです!
出荷や電話対応、営業や広報などもやっています