

2014年  
内閣総理大臣賞  
受賞の  
特許技術!

珠せいろ®(500g3,420円/送料・税込)Webショッピング「蒸し牡蠣.com」やFAX078-333-5582で購入できる他、マックスバリュ、コープこうべ等でも販売。2017年西播磨フードセレクションでグランプリ受賞、ほか受賞歴多数。

取扱い各店で販売している  
珠せいろ®メニュー!



一般道からも入れる  
龍野西SA下り/播州  
蒸し牡蠣 温ぶっかけ  
素麺。夏は冷やし。



道の駅あいおい白龍城/牡蠣尽くしの相生御膳(通年提供)も珠せいろ®を使用。冷凍小袋も販売。



相生のパン工房 Mountain/珠せいろ®の塩味がよく合う牡蠣パン!塩バター、チーズフランスなど。



浜の前にHACCP取得工場があり、とれたてを浜蒸し。100℃の蒸気でしっかりスチームしノロウィルス対策も万全。

まるはり  
初登場

オイスターギャラリーグループ  
株式会社 マルト水産 兵庫工場

相生市相生字壺根5133-32

☎ 0791-22-1887

URL <http://www.marutosuisan.jp>

<http://www.mushigaki.com>

Facebook「生もいけど、蒸し牡蠣も」で検索

Instagram「生もいけど、蒸し牡蠣も」で検索

相生

旬の栄養と旨味を凝縮。

一年中安心して味わえる

播磨灘産蒸し牡蠣

美味しい牡蠣とは、ふっくらと丸みを帯び、琥珀色に輝いていること。マルト水産では、播磨灘の牡蠣を一年珠かき®と呼んでいる。そんな苦味が少なく甘みの強い牡蠣を一年中楽しみたいとの声も多く、2~3月頃のグリコーゲンが最も豊富な時期の牡蠣を蒸し上げ、-40℃で超急速冷凍するという夢のような技術を編み出した。加熱済なので安心、調理しても身が縮みにくく、解凍後そのまますぐに味わえる。「珠せいろ®」は和洋中のレシピに幅広くアレンジできる他、大手外食チェーンなどでも使われているのでぜひご賞味を。Instagramでは牡蠣フォート選手権も開催中!