

# 産直生牡蠣

福岡県糸島市、

徳島県鳴門市から

プレミアムな岩牡蠣が届きました

いま、ここでしか

食べられない特別感



OYSTER PRODUCER

福岡県糸島市引津湾  
上野慎一郎さん



生産者のご紹介

福岡県北部の玄界灘に面する糸島・引津湾の土地、気候を熟知し、独自の方法(耳削ぎ、タンプリング等)で小ぶりながらも、身に栄養と旨味が豊富に詰まった牡蠣をつくる旅する牡蠣屋さん

旬の岩牡蠣入荷しています！

福岡県糸島産1年岩牡蠣

『おとひめ』

徳島県鳴門産岩牡蠣

『渦潮キング』

## 旬の岩牡蠣2種食べ比べ

1名様向け 岩牡蠣1P×岩牡蠣1P 1,680(1,848)

2名様向け 岩牡蠣2P×岩牡蠣2P 3,280(3,608)

3名様向け 岩牡蠣3P×岩牡蠣3P 4,880(5,368)

## 本日産地直送の生牡蠣

A 北海道知内産真牡蠣<sup>しりうち</sup> 1P520(572)  
津軽海峡に面する外海の荒波で育つ真牡蠣。サイズは中～大。

B 北海道厚岸産『雅オイスター』<sup>みやび</sup> 1P560(616)  
北海道丸重水産と専属契約(ワーフだけで食べられる”まるえもん”

C 北海道仙鳳趾産真牡蠣<sup>せんぼうし</sup> 1P490(539)  
寺澤水産が卸す仙鳳趾牡蠣は都内でワーフだけ！  
小ぶりながらコクのある仙鳳趾らしいクリーミー感は健在。

D 北海道厚岸産『ながえもん』 1P580(638)  
北海道牡蠣の大本命。名前の通りで、身が長いのが特徴。

E 北海道昆布森産真牡蠣<sup>こんぶもり</sup> 1P620(682)  
ふっくらとした身が特徴の人気牡蠣！口に入れた瞬間旨みが溢れます。

new F 三重県伊勢志摩『プレミアムオイスター』 1P600(660)  
小ぶりて綺麗な形の洗練された牡蠣。絶妙な甘みとクセのなさが特徴

new G 兵庫県室津産『スペシャルオイスター』 1P600(660)  
手間暇かけたシングルシード製法。サイズ感はカップ型で小。食べやすさ◎

new H 北海道厚岸産『オイスターJIN』 P620(682)  
ワーフ専用で作られた厚岸の真牡蠣。小ぶりて食べやすく旨みも申し分なし。  
食べられるのはワーフだけです！

## 生牡蠣3種食べ比べ

味・サイズの違う生牡蠣は食べ比べがおすすめてです！  
(育つ海域によって牡蠣の特徴が全然違います！)

3ピース 1,450(1,595)

6ピース 2,900(3,190)

9ピース 4,000(4,400)

12ピース 4,900(5,390)



オイスターマイスターとは…

「正しく楽しく美味しく牡蠣を提供できる」  
能力を有するものに日本牡蠣協会Oyster Japanが  
認定する資格です。