



北は北海道、南は福岡まで、 全国の契約生産者から届く いま最高の生牡蠣

料理長が現地まで足を運び、生育方法、生産者の牡蠣に向ける情熱を肌で感じ、信頼できる生産者から、納得のいく生牡蠣だけを仕入れる。牡蠣に傾ける情熱がそのままダイレクトにお客様のまつテーブルへ届く、それぞれがユニオンシーフードカフェのこだわり。



1 畠山 雅充さん 北海道厚岸町

厚岸産の牡蠣は他では味わえない独特の「甘味」があり、その身ははち切れんばかりに、弾力性がありぷるぷるして食欲をそそります。専属契約を結ぶことにより厚岸産の「雅オイスター」を当店でのみお召し上がりいただけます。

生産している牡蠣

• ながえもん • 雅オイスター



2 寺澤 昌敏さん 北海道釧路町仙鳳趾

牡蠣好きなら知っている牡蠣の名産地、仙鳳趾。潮の流れがきつい仙鳳趾で育った牡蠣は身が締り、大きく、強い甘味と濃厚でコクのある牡蠣に育ちます。

生産している牡蠣

• 仙鳳趾産 真牡蠣

生産者の 方々 OYSTER PRODUCER



3 上野 慎一郎さん 福岡県糸島市

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。

生産している牡蠣

• ながえもん • 雅オイスター



4 梅津 聡さん 佐賀県藤津郡太良町

2020年度にっぽんの宝物グランプリにおいてJAPAN大会<最強素材部門>でグランプリを受賞!! 広大な干潟を持つ有明海はミネラルを豊富に含み、プランクトンに恵まれてさまざまな生物を育みます。塩分濃度が低い有明海で育つ牡蠣は、濃厚かつ、牡蠣本来の旨みが引き出されるといわれます。何万通りのパターンを実証実験することで、最高の牡蠣づくりに日々邁進している牡蠣界のエジソン。

生産している牡蠣

• ふわふわ • おとふせ