

福冈的美味产品

# 唐泊惠 比须牡蛎



## 从生产到销售、 由渔民与渔业合作社实行共同管理的 “唐泊惠比须牡蛎”安心·安全·美味！

上市时间 1月~3月、11月、12月

产地 唐泊(西区)

“唐泊”是福冈市西区宫浦地区的渔村和渔港的统称。它是一个历史悠久的港口、远在遣唐使的时代、就是船舶停靠的港口之一。

这一地区的东林寺在镰仓时代由临济宗的始祖荣西禅师始建、寺庙内供奉龙神和惠比须神。后来在蛭子崎(现在的唐泊崎)建立了惠比须神社并把惠比须神安置在神社内。这就是“唐泊惠比须牡蛎”起名的由来。

“唐泊惠比须牡蛎”水产养殖开始于2001年。接下来岩牡蛎养殖也开始了。真牡蛎11月上旬至3月下旬、岩牡蛎4月中旬至7月下旬是食用牡蛎的最

佳季节。福冈市民每年都盼望着牡蛎上市。我们和福冈市一起通过反复试验和不断摸索培养生产的牡蛎、滋味浓厚、没有腥味、肉质爽滑弹牙、贝柱特肥厚富弹性。

使用处理能力为每小时10吨的紫外线杀菌器和臭氧发生器进行超过24小时的循环灭菌。此外、严格并彻底实施诺如病毒等卫生检查。由渔业合作社和渔民一体化直接管理、确保产品的安全性。我们相信

“安全性首屈一指”！

