

후쿠오카의
맛있는 상품

카라토마리 에비스 굴



생산에서 판매까지 어협과 어업자가 일관되게 관리하는 안심·안전·미미한 「카라토마리 에비스 굴」

계절

1월~3월, 11월, 12월

산지

카라토마리(니시구)

후쿠오카시 니시구에 있는 미야우라 지구의 어촌·어항의 총칭「카라토마리」는 견당사선의 기항지가 된 적이 있는 역사 있는 항구입니다. 이 지역에는 가마쿠라 시대의 스님으로 임제종의 개조로 여겨지는 영서선사가 세운 「도린지」가 있습니다. 이 절에는 「용신」과 「에비스신」이 모셔져 있었지만 이 후 에비스자키(현재의 카라토마리자키)에 「에비스 신사」를 건립해 이전하고 역사 있는 이름을 후세에 남기기 위해 이 지역에서 자란 굴에 「카라토마리 에비스 굴」이라는 이름을 붙였습니다. 매년 후쿠오카 시민이 기대하는 「카라토마리 에비스 굴」은 2001년부터 양식이 시작되었습니다. 그 후 바위굴의 양식도 스타트. 참굴은 11월 상순~3월 하순까지

바위굴은 4월 중순~7월 하순까지가 제철입니다. 후쿠오카시와 제후해 시행착오를 거친 육성 방법에 따라 생산된 자랑할 만한 「카라토마리 에비스 굴」은 맛이 진하고 냄새가 없는 탱탱한 살과 알이 크고 씹는 맛이 일품인 관자가 특징입니다. 1시간에 10톤의 처리 능력이 있는 자외선 살균 장치나 오존 발생 장치를 사용해 살균하고 24시간 이상 오존수를 흘려 보내 위생에 만전을 기하고 있습니다. 그리고 노로 바이러스 등의 위생 검사도 철저히 실시하고 있습니다. 「카라토마리 에비스 굴」은 어협과 어업자가 하나가 되어 직접 관리·판매하며 「안전성은 어디에도 뒤지지 않는다!」라는 자신감을 가지고 제공하고 있습니다.

