

# 新鮮な海産物がお好きな方へ



# ふっくら牡蠣

三陸気仙沼大島発

## 年間出荷可能期間

用途	月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
生食用		冬季出荷 10月～3月				春季出荷 4月・5月		冬季出荷 10月～3月					
加熱調理用		夏季以外出荷 10月～6月					※本期間もご相談を承ります。			夏季以外出荷 10月～6月			

※生食用出荷可能期間でも、週一実施されるノロウイルス定期検査結果が「陽性」の場合は加熱調理用として出荷。



## ※気仙沼大島とは

「緑の真珠」と謳われた気仙沼大島。ヤマヨ水産の漁場はその大島の浮かぶ気仙沼湾・大島瀬戸に多くあります。川の水と海水が混ざり栄養豊富な海域でヤマヨの牡蠣は育ちます。また2015年5月、成分分析をした結果グリコーゲンと亜鉛含有量が全国屈指の高さでした。栄養も満点！！

## “ふっくら牡蠣”への3つのこだわり



### こだわり1

湯銭処理前

このままではダメ！



### こだわり2

湯銭処理中

付着物を死滅化！！



### こだわり3

湯銭処理後

熱に強い牡蠣が！！

## ～ヤマヨの牡蠣食べくらべセット～

新発売記念  
数量限定！！

特別お試しセット価格 **2,700円** (送料込・税込)

セット内容：

- ①牡蠣のやわらか煮(しょうゆ味)80g
- ②牡蠣のやわらか煮(みそ味)80g
- ③牡蠣のやわらか煮オリーブオイル漬け(ゆず胡椒味)80g



※お支払方法は料金前払い(ゆうちょ銀行振込)です。着払いをご希望の場合は料金に変更になります。※郵便局のレターパックプラス「常温発送」でお届けします。お受け取りの時間指定はできません。※他の商品との同梱の場合は、総額を別途ご連絡します。



製造元 ヤマヨ水産 ☎0226-28-2025

〒988-0607 宮城県気仙沼市亀山7-28

飲食業や食材仕入れご担当者様へ



三陸気仙沼大島発

ふつくら牡蠣

※気仙沼大島とは

「緑の真珠」と謳われた気仙沼大島。ヤマヨ水産の漁場はその大島の浮かぶ気仙沼湾・大島瀬戸に多くあります。川の水と海水が混ざり栄養豊富な海域でヤマヨの牡蠣は育ちます。また 2015 年 5 月、成分分析をした結果グリコーゲンと亜鉛含有量が全国屈指の高さでした。栄養も満点！！

こだわりの「ふつくら牡蠣」製法について、詳細は裏面へ



FAX専用 お問い合わせシート

お申込みFAX番号 0226-28-2025

ヤマヨ水産 お客様お問合せ係

担当 小松

※下記□内にレ印をお付け頂き、空欄に必要事項をご記入の上、FAXにてお問い合わせ下さい。

- 早速、仕入れたいので、連絡が欲しい。
- オーナー制度に関する資料が欲しい。
- 仕入れを検討したいので「サンプル」と「商品ラインアップ」資料が欲しい。
- 細かく話を聞いてみたいので、一度連絡が欲しい。
- 裏面左下の「特別お試し価格セット¥2,700(送料込・税込)」を、\_\_\_\_\_セット送って欲しい。

※下記文言でご検索下さい

ヤマヨ水産

検索

社名			
氏名		部署・役職	
住所	〒 _____ □会社 □自宅		
TEL		FAX	
E-mail	_____@_____ ※メールにてご連絡させていただきます。アドレスをお持ちの方は必ずご記入下さい。		

お問い合わせ先 ● ヤマヨ水産 〒988-0607 宮城県気仙沼市亀山7-28 ☎0226-28-2025

※ご記入頂いたお客様の個人情報は、弊社サービス等のご案内以外には利用致しません。また目的外利用を行わないための適切な管理を行います。

# 私たちのこだわり製法

## 「ふっくら牡蠣」への3つのこだわり

### ✓ こだわり1・湯銭処理前



#### このままではダメ！

ムール貝・ほやの仲間などの付着物に覆われて、このままでは牡蠣がエサを十分には食べにくい環境です。

### ✓ こだわり2・湯銭処理中



#### 付着物を死滅化！！

70～75℃の海水に10数秒浸します。これで牡蠣以外の付着物は死滅します。

### ✓ こだわり3・湯銭処理後



#### 熱に強い牡蠣が！

熱に強い牡蠣だけが残り、栄養（プランクトン）を豊富に摂取できる環境で実入りの良い高品質のヤマヨの牡蠣が出来上がります。

#### もう一つの「こだわり」

#### すべて工場内一環生産

- ・水揚げ後紫外線殺菌水で22時間以上浄化
- ・一粒一粒手作業で殻剥き
- ・剥きたてを洗浄・選別・冷却、袋詰め
- ・袋詰め水にはマイクロバブル水を使用
- ・即日発送

#### ～ヤマヨの牡蠣食べくらべセット～

新発売記念  
数量限定！！

特別お試しセット価格 **2,700円** (送料込・税込)

セット内容：

- ①牡蠣のやわらか煮(しょうゆ味)80g
- ②牡蠣のやわらか煮(みそ味)80g
- ③牡蠣のやわらか煮オリーブオイル漬け(ゆず胡椒味)80g



※お支払方法は料金前払い（ゆうちょ銀行振込）です。着払いをご希望の場合は料金に変更になります。※郵便局のレターパックプラス「常温発送」でお届けします。お受け取りの時間指定はできません。※他の商品との同梱の場合は、総額を別途ご連絡します。

#### 年間出荷可能期間

用途	月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
生食用		冬季出荷 10月～3月		春季出荷 4月・5月							冬季出荷 10月～3月		
加熱調理用		夏季以外出荷 10月～6月					※本期間もご相談を承ります。				夏季以外出荷 10月～6月		

※生食用出荷可能期間でも、週一実施されるノロウイルス定期検査結果が「陽性」の場合は加熱調理用として出荷。

皆様のご注文・お問合せをお待ちしております。

※仕入れのご利用以外にもご贈答やお土産などのご要望も承ります。



### ヤマヨ水産 わが社のプロフィール



- ・養殖業として大正時代にスタート
- ・昭和9年 牡蠣養殖を創業
- ・平成17年 現小松武代表就任
- ・平成23年 東日本大震災被災11月 工場再建
- ・平成29年 オーナー制度スタート
- ・平成29年 第五期オーナー制度スタート





# 気仙沼大島の 妙なる恩恵を その身に秘めて。

遠く昭和のはじめから  
大島瀬戸で養殖業を営み、  
2度の大津波に遭いながらも  
情熱と誇りを受け継ぎ、  
絶やすこと無く続けてきました。  
ふつから大きなその身は、  
まさに、恵まれた漁場の賜物。  
そんな豊かな海の恩恵に  
尽きせぬ感謝を抱きながら、  
これからもずっと  
驚きと笑顔が生まれる  
新鮮で旨みたっぷりの牡蠣を  
皆様にお届けします。

ヤマヨ水産 代表 小松武

# 気仙沼大島の牡蠣が美味しい理由。



リアス式海岸の典型的な沿岸線にあり、気仙沼湾に守られるかのように浮かぶ気仙沼大島。ヤマヨ水産の養殖場は、亀山の麓、対岸を間近に眺めることができる貴重な汽水域の大島瀬戸に置かれています。大島が自然の防波堤となるため、一年中波は穏やか。また、気仙沼湾のなかでも特に大島瀬戸には大川からミネラル豊富な水が流れ込みやすいため、牡

蠣の生育に必要な栄養で満たされています。この恵まれた環境により、一年子でも十分に大きく育成することができます。



エメラルドグリーンの海水で満たされた養殖場



ふっくらと厚みがあるのが特徴



生育を見守る4代目・小松 武

**KESENNUMA  
OSHIMA  
YAMAYO  
OYSTER**



高い鮮度を保つための牡蠣プール

# 美味しい牡蠣を獲れたてのまま食卓へ。

収穫した牡蠣は、養殖場と同じ海水を汲み上げ、濾過し更に紫外線殺菌した水が注がれ続けるプールに二昼夜浸されます。そのため、雑菌の繁殖を防ぎ、お手元に届くまで高い鮮度を保ちながら出荷することが可能になっています。作業場では、地元漁師が誇る熟練の技術で素早く牡蠣剥きが行われ、工場内にある加工室で剥き身を袋詰めし、即日発送。殻付き牡蠣も、徹底的な

衛生管理が行われた作業環境で箱詰めされています。絶好の生育環境で大きくなった自慢の牡蠣だからこそ抜群の鮮度にこだわり、自然に近い風味を楽しんでもらいたい。そんな思いを込めて、お客様へお送りしています。



大島の牡蠣に対する誇りと情熱



浜の漁師やお母さんたちが手早く作業

## ヤマヨ水産

1口1万円でお申し込み頂き、収穫時期に商品をお送りする「ヤマヨ水産・オーナー制度」は、3月～8月末までの申込受付期間中は、ホームページから直接お申し込みができます。また、Facebookでは、生育現場の様子が放射能検査結果などを随時、報告しておりますので、そちらもぜひご覧ください。

〒988-0607 宮城県気仙沼市亀山7-28

Tel・Fax / 0226-28-2025

Mail / yamayosuisan@gmail.com

ヤマヨ水産 気仙沼  検索

©Facebookもやっています。

「ヤマヨ水産」で検索してください。

ヤマヨ水産・オーナー制度では、メールやブログ、お手紙などを通して生育状況などをお伝えしたり、ご希望の方には養殖場の作業体験なども実施しています。より多くの方に気仙沼大島の牡蠣を楽しんでいただけるよう今後は、小売り販売のサイト設置や加工品の開発などを考えております

# もっともっとファンになってもらうために。



おすすめレシピなども商品に同封しています

気仙沼

大島

ヤマヨ水産

牡蠣



大島瀬戸の

穏やかな海が輝き

みどりの真珠とうたわれた

気仙沼大島。

その大島の北端、

市内を流れる大川の淡水と、

気仙沼湾の海水が

ほどよく混じり、

ぷりぷりの牡蠣が元気に育つ

自然の恵みいっぱい

特別な場所に

ヤマヨ水産があります。