

かき くんせい 牡蠣の燻製

香川県鴨庄漁業協同組合女性部が志度の海で育まれた牡蠣を香り豊かな

くん製に仕上げました。



水揚げ風景

私たちが
製造者で
す！



牡蠣の燻製

牡蠣の風味をひきだすために、独自にブレンドしたハーブに漬け込み、
さくら・りんご・くるみのチップでそれぞれくん製にしています。

志度湾産のカキのみを原料とし、冷風乾燥機で乾燥させたことで、
風味豊かで、ほどよい食感に仕上がりました。

袋から出してそのまま、またはレモンをしぼっても、おいしくお召し上がり
いただけます。

〈お問合せ先〉 鴨庄漁協女性部 野崎(のざき) TEL 087-894-1056

FAX 087-894-1050