

相生湾の西岸に位置する坪根地区と、東岸に位置する鰐浜地区では、牡蠣の生産者によって朝水揚げされた相生牡蠣の直売が行われています。殻を洗浄し、そのまま販売する殻付きと、ひとつひとつ完全手作業で殻を剥いたむき身のどちらもご購入いただけます。又、お電話にてご注文、地方発送も承っております。



坪根地区

- A 野村水産 相生 5155 0791-22-1848
- B 岸本水産 相生 5151-2 0791-22-1717
- C 棚竹内水産 相生 5150-2 0791-22-6771
- D 協栄水産 相生 5149 0791-23-3987
- E 山孝水産 相生 5148-1 0791-23-7291
- F 岸本かき工房 相生 5148 0791-23-2354

鰐浜地区

- G 柳イワモト水産 相生 5123 0791-23-5425
- H 棚やまよ 相生 5038-2 0791-22-6877
- I 泉水産 相生字鰐濱 5381 0791-23-7099
- J 龍栄水産 相生字鰐濱 5381 080-2537-5194
- K 松下水産 相生字鰐濱 5381 0791-22-4884
- L 福本水産 相生 4682 0791-22-3097
- M 濱中水産 相生 4683 0791-23-1750
- N 壘本水産 相生 4685 0791-23-0277
- O 田中水産 相生 4683-12 0791-22-4150
- P 濱田勝水産 相生 4683-3 0791-22-1912
- Q 術家栄(のり)水産 相生 4693 0791-23-0236
- R 外本水産 相生 4694-1 0791-22-3373
- S 岩本和敏水産 相生 4741-1 0791-56-5184
- T 岩本康史水産 相生 4741 0791-22-1240
- U 霞(ヤマハ)水産 相生 4700 0791-23-6426
- V 山一水産 相生 4725 0791-23-6383

相生漁業協同組合

相生市相生3丁目4-22 0791-22-0344



通信販売も取り扱っていますので、お気軽に各加工場までお問い合わせ下さい。

「相生かき」の美味しさの秘密

通常、牡蠣は食べ頃になるまで2~3年を要しますが、播磨灘産の牡蠣は種付けから約半年で身が大きくなり、産卵の影響を受けず栄養分と美味しさを保ったまま育つ一年牡蠣として、高い評価を受けています。そのなかでも「相生かき」は、殻いっぱいに入り、純白でぷりぷりした弾力、加熱しても身が縮まないことが特徴で、くせがなく食べやすいため今まで牡蠣が苦手だった方にもおすすめです。豊かな漁場の播磨灘と静かな内海の相生湾を天候などに合わせて牡蠣筏をこまめに移動させる漁師さんの努力が、「相生かき」をさらに美味しくしています。産地の相生で「相生かき」をぜひご賞味ください。

YouTube【播磨灘】相生かき【絶品】

これを見ればおいしさ納得!

相生かきの育った環境を紹介。



ACCESS

電車での場合

- |                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| <b>JR 新幹線</b>   | <b>JR 在来線</b>   |
| 京都駅から ●●●▶ 70分  | 姫路駅から ●●●▶ 20分  |
| 新大阪駅から ●●●▶ 50分 | 三ノ宮駅から ●●●▶ 60分 |
| 新神戸駅から ●●●▶ 35分 |                 |

お車での場合 (大阪方面より)

- ・山陽自動車道(龍野西IC) ●●●▶ 国道2号より約10分
- ・阪神高速 ●●▶ 第二神明 ●●▶ 太子、龍野バイパス



2021 - 2022

# 相生かきMAP

Aioi Oysters Restaurant Guide



播磨灘産一年牡蠣の老舗ブランド

## 「相生かき」

自然豊かで静かな相生湾で  
丁寧に育てられた一年牡蠣

ブリッとした弾力旨味が濃厚  
火を通して身が縮まない

電車でも車でも京阪神からのアクセス抜群!