

岩牡蠣フェス

岩牡蠣と真牡蠣、一体何が違うの？

岩牡蠣と真牡蠣の違いは、まず見た目。真牡蠣に比べ、岩牡蠣は分厚く大きな殻に覆われています。「その違いは、育つ環境によるものです。真牡蠣が育つのは波打ち際や海岸線沿いなどの沿岸部。養殖場も主に浅瀬に作られます。反対に岩牡蠣が育つのは海底深く。そのため過酷な環境に耐えられるよう、殻が分厚くなったと考えられます」同じ牡蠣なのに旬が真逆なのは、「産卵」の仕方に違いがあるからです。「真牡蠣も岩牡蠣も、産卵時期は同じ夏場。ただ、その産み方が違います。真牡蠣の場合は、秋冬から栄養を蓄え、夏の手前で一気に産卵します。そのため、産卵直後の夏は栄養が抜けた状態で味が落ちてしまうのです。岩牡蠣の産卵も同じく夏場ですが、真牡蠣のように一気に産卵せず、少しずつ、少しずつ卵を産んでいきます。そのため、産卵期の夏場でも栄養が抜けてしまうことなく、濃厚な味が楽しめます」

真牡蠣



岩牡蠣



岩牡蠣4種プラッター

- 岩牡蠣素焼き
- 岩牡蠣のコーンタルタル焼き
- 岩牡蠣のフライ
- 岩牡蠣のガーリックステーキ

【通常価格】

~~¥3,680~~ 今だけ **¥3,480**



岩牡蠣の素焼き
¥時価

岩牡蠣の
コーンタルタル焼き
¥900



岩牡蠣のフライ
¥900



岩牡蠣の
ガーリックステーキ
¥980



岩牡蠣の天ぷら
¥900