

海のミルクと呼ばれる岩牡蠣は、松江の新たな特産品
肉厚でぷりぷりの食感と濃厚でクリーミーな味わい

松江 いわがき



島根町イワガキ養殖組合

島根半島沖合（主に島根町野井・多古地区）で平成10年に養殖を開始。平成23年からは官民で組織する「まつえ農水商工連携事業推進協議会」によりブランド化の取り組みを始め、名称を「松江いわがき」と統一しPR活動を強化。漁師が3～5年の歳月をかけて育てた自慢の逸品で、迫力ある大きさ、肉厚でぷりぷりの食感、濃厚でクリーミーな味わいが楽しめる。



【生産情報】

生産地／島根半島沖合
（主に島根町野井・多古地区）

供給可能時期／4月～6月

【販売情報】

販売者名／島根町内各イワガキ生産組合
販売場所／市場、地元鮮魚店、スーパーなど
（松江市内の飲食店でも食べられます。）

規格／M、L、2L、3L、4L、5L

価格(税込)／お問い合わせください。

保管方法／冷蔵

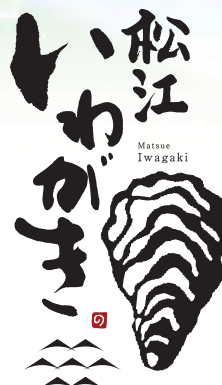
販売方法／市場出荷など

流通エリア／市内

「おすすめメニュー」

蒸しガキ

イワガキを重ねならないように鍋に並べ、1cmほど水を注いだら、強火で5分ほど加熱するだけ。殻が空いたら食べごろ。お好みで、レモン、ポン酢、醤油を添えていただく。



【お問い合わせ先】

島根町イワガキ養殖組合

TEL／0852-85-2309

FAX／0852-85-3500