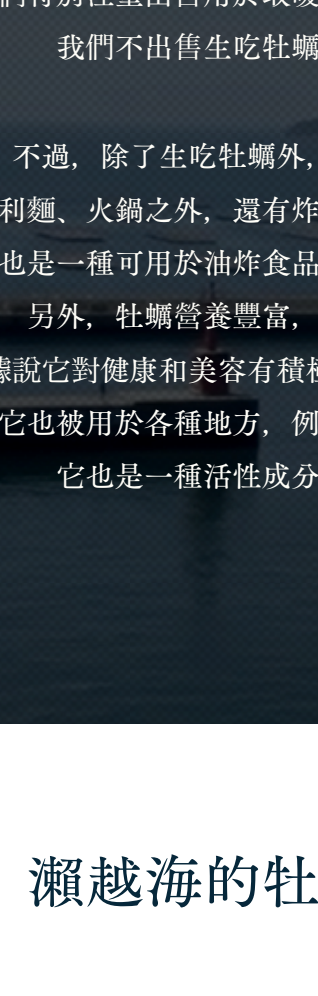


飽滿的口感讓人食慾大開。
室津產牡蠣。

Instagram



SEGOSHIKAISEI

FOLLOW ME!



中國人
英語

室津市是個擁有1300年歷史的港口城市。
位於瀨戶內海東部，自古以來就以天然良港聞名。
播磨海生長的牡蠣據說生長快、肉厚、味道鮮美。

在Segoshi Kaisei，我們考慮客戶的食品安全。
我們特別注重出售用於取暖的牡蠣。
我們不出售生吃牡蠣。

不過，除了生吃牡蠣外，還有除了義大利麵、火鍋之外，還有炸蠔等其他食物。它也是一種可用於油炸食品的成分。

另外，牡蠣營養豐富，所以據說它對健康和美容有積極作用。此外，它也被用於各種地方，例如用作肥料。它也是一種活性成分。

瀨越海的牡蠣



上船出發去採牡蠣吧!! 到達目的地後，將船靠邊



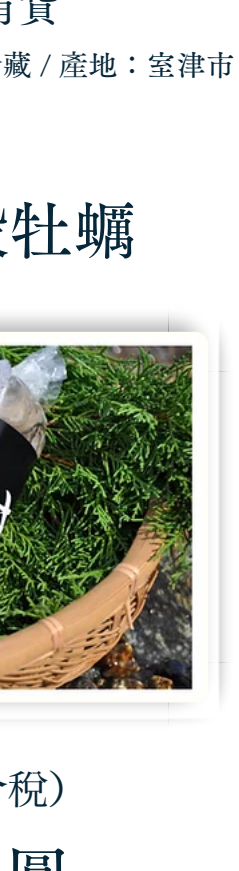
附著在蠔竹上的一組蠔 將其掛在掛鉤上並用起重機吊起



左右搖動約三下，將附著在 抓住沒有落在牡蠣架上的蠔竹上的蠔移出。 牡蠣並把它們扔掉。

室津產「牡蠣」的特徵

短い生育年数で出荷レベルの大きさ
牡蠣特有のエグみがなくおいしい
加熱しても小さくなりにくい!!!
大粒で濃厚な味わい!!!
口の中でとろりと溶ける食感!!
ミネラル豊富な海で育った牡蠣は旨い



不賣生的!
瀨越海引以為傲的牡蠣

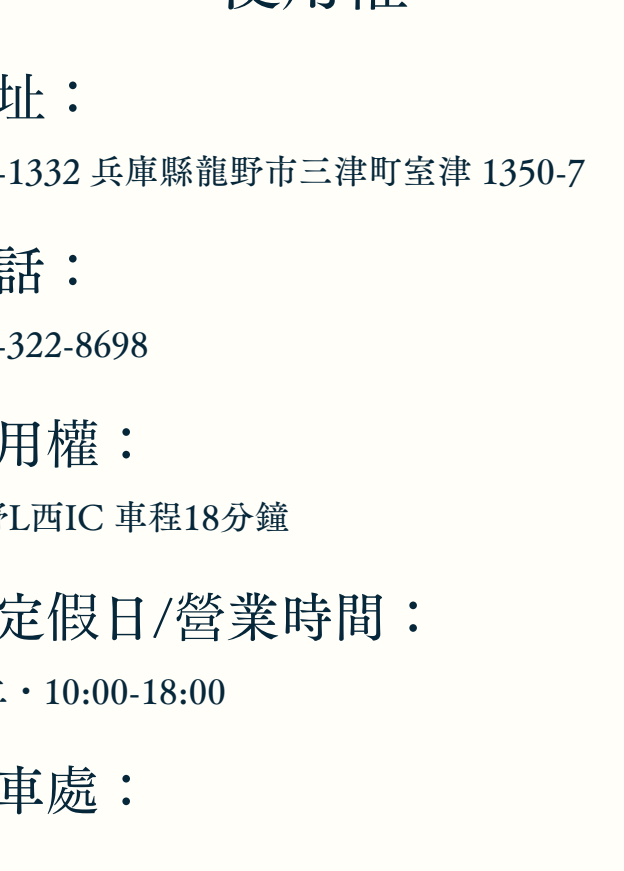
近年來，食物中毒事件頻繁，有人說「生吃=食物中毒」。出售海鮮時要小心，因為海鮮比其他食物更常被生吃。

與其他海鮮（貝類）相比，牡蠣是一種通常被稱為“牡蠣”的成分。體內儲存了許多營養成分和風味成分。因此，如果你了解並正確食用，沒有比這更好的食材了。

在Segoshi Kaisei，我們只出售加熱用的牡蠣，不出售生牡蠣，以便盡可能多的顧客可以享用到美味又安全的牡蠣。

速凍牡蠣

將水饅生蠔快速去皮，放入真空包裝中，浸入冷凍至-30°C的特製冷凍溶液中，冷凍時間比傳統冷凍櫃更快，且不犧牲生蠔的原有風味。我們可以將其交付給您。



如果通過最大冰晶形成區（冰晶形成的溫度區），所需的時間較長，如在慢速冷凍中，冰晶會長大並破壞食物。
Segoshi Kaisei的急速冷凍機冷凍速度快，因此能快速通過最大冰晶形成區，因此冰晶不會形成過大而保持較小，冷凍時不會破壞細胞，從而實現高品質冷凍。

帶殼的牡蠣

瀨越海的牡蠣生長在富含礦物質的海水中，沒有牡蠣特有的粗糙感，因此即使不喜歡牡蠣的人也推薦使用。

1公斤帶牡蠣殼

銷售價格（含稅）
1,300日圓
庫存狀態：有貨
內容量：1kg / 保存方法：冷藏 / 產地：室津市

2公斤帶牡蠣殼

銷售價格（含稅）
2,300日圓
庫存狀態：有貨
內容量：2kg / 保存方法：冷藏 / 產地：室津市

3公斤帶牡蠣殼

銷售價格（含稅）
3,300日圓
庫存狀態：有貨
內容量：3kg / 保存方法：冷藏 / 產地：室津市

泡沫塑膠（含冰袋）300日圓
運費是分開的。

去殼牡蠣

瀨越海的牡蠣生長在富含礦物質的海水中，沒有牡蠣特有的粗糙感，因此即使不喜歡牡蠣的人也推薦使用。

250公克去殼牡蠣

銷售價格（含稅）
800日元
庫存狀態：有貨
內容量：250g / 保存方法：冷藏 / 產地：室津市

500公克去殼牡蠣

銷售價格（含稅）
1,400日圓
庫存狀態：有貨
內容量：500g / 保存方法：冷藏 / 產地：室津市

1公斤去殼牡蠣

銷售價格（含稅）
2,800日圓
庫存狀態：有貨
內容量：1kg / 保存方法：冷藏 / 產地：室津市

2kg帶殼+去皮肉（500g）

銷售價格（含稅）
3,300日圓
庫存狀態：有貨
內容量：2kg 牡蠣 + 500g 牡蠣 / 保存方式：冷藏 / 產地：室津市

泡沫塑膠（含冰袋）300日圓
運費是分開的。

牡蠣佃煮

尋找與牡蠣最相配的醬油和糖製成的佃煮。與煎煮好的熱騰騰的米飯一起吃非常美味。不僅飯也美味，下酒下酒也很美味。

牡蠣佃煮 130g

銷售價格（含稅）
700日元
庫存狀態：有貨
內容量：130g / 保存方法：冷藏 / 產地：室津市

其他的

- 蛤蜊1kg：銷售價格（含稅）1,600日圓
- 章魚真空包裝1kg：銷售價格（含稅）1,200日圓

您可以在線購買!

點擊此處線上購買

使用權

地址：
671-1332 兵庫縣龍野市三津町室津 1350-7

電話：
079-322-8698

使用權：
龍野L西IC 車程18分鐘

法定假日/營業時間：
週二・10:00-18:00

停車處：
可

