

自然豊かな宮古湾から、 春のたより「花見かき」をお届けします。

3年間もの手間をかけ、厳選して育て上げた大粒のマガキです。
ふっくり、ふっくら、濃厚な旨みが増す春先に収穫します。



ふつうのかきとどこが違うの？ 「春のたより花見かき」

①自然の恵みが違う！

宮古湾奥の海底から沸き上がる伏流水と、津軽石川から流れ込む豊富な栄養分が、味の濃いマガキを育てます。

②収穫する時期が違う！

カキの消費が多いのは冬ですが、実は、宮古湾のマガキが最もおいしくなるのは、夏場の産卵に向けて栄養をたっぷり蓄える春なんです。

③普通のカキとはサイズが違う！

たくさんのマガキの中から、形がよく大きいものだけを選別し、それらを2ヶ月以上専用のカゴに入れて育て上げたのが「花見かき」です。殻の大きさは13cm以上で、むき身の重さは普通のカキの3倍くらいあります。

簡単でおいしい漁師のかきの食べ方

- ①コップ1杯の水を入れた蒸し器に花見かきを入れる
- ②ふたをして約20分蒸せばできあがり
- ③そのまま食べてもおいしいですが、お好みでレモン汁や味噌などをつけてお楽しみください

*花見かきが食べられるお店はコチラ

<http://kankou385.sakura.ne.jp/kaki/>



*宮古湾の素晴らしさについてはコチラ

<http://space.geocities.jp/miyakowannomoba/index.html>

