

24

冬の真ガキ、夏の岩ガキの両方・通年の養殖

生産者 末竹さん (マルモ水産)

2021.02.25

魚種 九十九島カキ

1 交流会メモ

2/25

マルモ水産 [長崎, 佐世保]

「九十九島カキ」

日本各地 真ガキ(冬) 岩ガキ(夏)

・両方養殖は長崎だけ/一年中

真ガキ: 冬 差味 ⑩

岩ガキ: 夏 差味 ①

・ジャンクに豊富あり肌式

・シングルシート方式 手ア カゴ差し器

・安全安心: 24h 浄化水槽 UV 殺菌

その他
10種検査

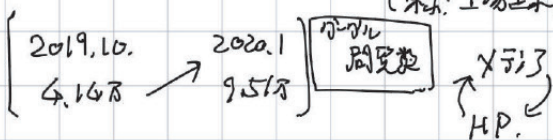
「ちよと小ぶり」で塩味高め

・6次化 手ア等

・ホームページ: プラント 2ヶ所

Net 販売 / カキ小屋利用 / 飲食業利用

(東京: 上場企業)



※ 10万円以上打込
理論武装した前: 前子。

[質問] 内山/河野/米倉/坂野/中村/旺

・目利きの方法 浜

カキの黒い部分、持ちこた、塩味

・今後の事業

外の催事での販売/輸出

・飲食店クライアントのつなぎ

毎週の検査結果を報告しながらコミュニケーション

・ネット販売

一本モノ < 三割お返し / ~4000 以上の売上げ

※ 常連の予約客をフルに活用 魚の日の上

順位をとり話題作り

・冷凍法

カキはカキ、カキはカキの冷凍

・上海の欧米層 > 九州産 / 通年供給

鮮度課題 [口がし開く]

賞味期限4日 / 冷たい所におく口開く

J&J&J 冷凍 → 塩水冷凍

・3月~5月、味落ちない

冷蔵庫で: 一晩解凍

・カキ: かん製、つくだ煮、差味



日本全国の生産者と直接つながり、
新たなビジネスのきっかけに

オンライン交流座談会レポート

24

冬の真ガキ、夏の岩ガキの両方・通年の養殖

生産者 末竹さん（マルモ水産）

2021.02.25

魚種 九十九島カキ

2 生産者のこだわり

- 長崎県産 / HACCP 認定の安全・安心 / おいしく届ける。
「三ツ星フィッシュ」としてブランド化。
- ブリよりもサッパリして臭みなし、身質安定。
- 締め作業が丁寧。
- 魚食育（タイのオンライン料理教室）にも注力。
- 「三ツ星フィッシュ」は県内中心、大阪への直送も可。冷凍も今後検討。

3 食べ方の工夫

- 生食はじめ、いろいろな料理に合う。
捌いた日から7日頃までは熟成を楽しめる。
 - 刺身、カルパッチョ、塩焼き、西京焼き、鍋も美味。
 - 台湾ではヒラマサよりブリ・マグロ。
- ※ 中華圏では冬に魚を食べない。

生産者 DATA

マルモ水産

〒857-1231 長崎県佐世保市船越町 944

TEL：0956-28-0602

<https://marumo99.jp/kaijoukakigoya/>