

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

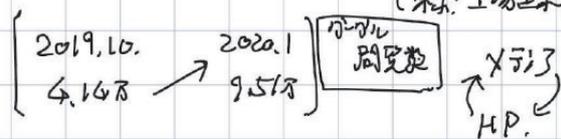
岩ガキ: 夏 差味 ①

- ・ プラントン豊富にする
- ・ シングルシート方式 予ア 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 予アケル
- ・ ホームページ, プラントケトンア
- ・ Net 販売 / カキ小屋利用 / 飲食業利用  
(東京: 上場企業)



※ 10万円以下に下げた  
理論武装した前より

[質問] 内山/河野/米倉/坂野/中村/旺

- ・ 目利きの方法 浜井  
カキの黒い部分 持ちこたえ 塩漬は塩味
- ・ 今後の事業  
外の催事での販売 / 輸出
- ・ 飲食店クライアントへのつなぎ  
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 < 三割おとし / ~4000 以上の販売  
※ 常連の予約客をフルに活用 魚買日の売上  
順位をとり 話題作り
- ・ 冷凍法  
カキはカキ, カドシ, バック化冷凍
- ・ 上海の欧米種 > 九州産 / 通年供給  
鮮度課題 [ロカシ開く]  
賞味期限 4日 / 冷凍時にお化け開く  
Jb&Jb 冷凍 → 塩漬冷凍
- ・ プラントンは 3~4月 味落ちない  
冷蔵庫で 一晩解凍
- ・ カキ くん製 つくら者 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/>