

地元で愛される幻の牡蠣『あたまっこカキ』初の全国出荷！
復興牡蠣『あたまっこカキ』と『あまころ牡蠣』がワンプレートで楽しめる
「初夏のオイスタープレート“極”」
ゼネラル・オイスター運営 28 店舗で数量限定提供
2017年5月24日(水)～6月8日(木)期間限定



国立研究開発法人水産研究・教育機構東北区水産研究所（所在地：宮城県塩釜市新浜町 3-27-5、以下「東北区水産研究所」）は、宮城県南三陸町及び宮城県塩釜市浦戸諸島の牡蠣生産者と共に、『あたまっこカキ』と、『あまころ牡蠣』を日本最大のオイスターバーチェーンである株式会社ゼネラル・オイスター（本社：東京都中央区、代表取締役 CEO：吉田秀則、以下「ゼネラル・オイスター」）の運営するオイスターバー28 店舗で限定提供いたします。生産量が少なくこの度初の全国出荷となる『あたまっこカキ』と昨年初めて市場出荷を果たした『あまころ牡蠣』を、ゼネラルオイスターのみで特別プレート「初夏のオイスタープレート“極”」として、5月24日（水）から6月8日（木）の期間限定でご提供いたします。

『あたまっこカキ』は、宮城県の松島湾に浮かぶ浦戸諸島で生まれ、潮の満ち引きの影響で干上がったたり海水に浸ったりを繰り返すことで、殻の表面が磨かれ白く丸みを帯びた、なめらかな外観がユニークな牡蠣です。これまでは規格外として扱われてきましたが、実は遊離アミノ酸などのうま味成分を多く含み、地元では大変好評です。ほとんど市場へ流通しない品種でしたが、ついに量産化に成功し、この度宮城県外への出荷が決まりました。

『あまころ牡蠣』は、養殖期間が約10ヶ月と短く（※1）、1ロサイズで女性でも食べやすい、今までにない濃厚な強い甘みの特徴の天然シングルシード（一粒種）未産卵牡蠣です。昨年初めて市場出荷を果たし、今年は昨年の5倍の量の生産に成功しました。

2つの牡蠣は、東日本大震災で壊滅的な被害を受けた宮城県の南三陸町と塩釜市浦戸諸島の牡蠣生産者および宮城県水産技術総合センター、海洋エンジニアリング(株)、東北区水産研究所が、農林水産省「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」の中で開発に取り組み、「復興のシンボル」として、市場へ出荷いたします。

東北区水産研究所とゼネラル・オイスターは、協力機関とともに今後もあたまっこカキ・あまころ牡蠣を身近な存在にするべく、技術改良と普及に努め、より多くの方にお楽しみいただける場をご提供してまいります。

※1：一般的な牡蠣は2年程度かけて養殖

【提供メニュー概要】

■メニュー名：初夏のオイスタープレート“極”

■金額：2,580 円(税別)

■内容：「あたまっこカキ 2 ピース」「あまころ牡蠣 2 ピース」「種夏(しゆか)一年牡蠣 2 ピース」の全 6 ピース

■提供期間：5 月 24 日(水)～6 月 8 日(木)終日 数量限定提供 ※なくなり次第終了

■開催店舗：ゼネラル・オイスター運営 28 店舗

《ウオーターグリルキッチン》紀尾井町テラス店、キッテ博多店
《カーブ・ド・オイスター》東京駅 八重洲地下街、
《ガンボ&オイスターバー》新宿ルミネエスト店、二子玉川ライズ店、
池袋東口店、千葉そごう店、水戸京成店、横浜そごう店、
ラゾーナ川崎店、梅田NU茶屋町店、なんばパークス店、ミント神戸店
《オイスターテーブル》銀座コリドー店、上野さくらテラス店、浜松町店、
《キンカウーカ》小田急新宿店
《キンカウーカ グリル&オイスターバー》横浜ベイクォーター店、
《フィッシュ&オイスターバー》西武渋谷店、福岡キャナルグランドプラザ店
《ステーションオイスターバー》ウメダステーション阪急グランドビル店、
ハカステーションアミュプラザ博多店、エスパル仙台店
《シュリンプ&オイスターハウス》西武池袋店
《シュリンプ&オイスターバー》横浜モアーズ店
《オイスタールーム》名古屋ラシック店、梅田ハービスエント店
《入善 牡蠣ノ星》



【国立研究開発法人 水産研究・教育機構 東北区水産研究所について】

所在地：宮城県塩釜市新浜町 3-27-5

所長：板倉 茂

設立：1949 年 6 月

事業内容：東北の太平洋側の海域に関する調査研究
海洋環境の特徴や資源変動のしくみに関する調査・研究
資源管理にかかわる最新情報の提供
漁業や養殖業の振興への貢献 等

U R L：<http://tnfri.fra.affrc.go.jp/>

【ゼネラル・オイスターについて】

社名：株式会社ゼネラル・オイスター

代表者：代表取締役 CEO 吉田 秀則

所在地：東京都中央区日本橋茅場町 2 丁目 13 番 13 号 共同ビル 7 階

設立：2000 年 4 月 3 日

事業内容：飲食事業、卸事業、加工事業、ヴィレッジ事業、陸上養殖・海面養殖事業、種苗事業など、
牡蠣の六次産業化事業を中心とした企業グループの企画・管理・運営

U R L：<http://www.oysterbar.co.jp/>

【あたまっこカキについて】

棚から吊るされている牡蠣養殖のロープの「上の部分」を「あたまっこ」と呼び、通常の出荷の規格に合わない不揃いな牡蠣ながら素晴らしく味が良い牡蠣が獲れました。この牡蠣の長所だけを出す工夫を重ねて、あたまっこカキが生まれました。牡蠣の名前はここからきています。

■特徴(見た目/味)

潮間帯干出牡蠣とよばれ、干出している時間があるため小ぶりですが、潮の干満で殻の表面が磨かれ、白く丸みを帯びた、なめらかな外観がユニークな牡蠣です。これまでは規格外として扱われてきましたが、実は身入りが良くぷくっとした身が特徴で、遊離アミノ酸などのうま味成分を多く含み、地元で愛されています。



あたまっこカキ

■養殖方法:専用施設を用いた養殖(簡易垂下式養殖)

海底に杭を打ち込み、それに横木を渡して、その上で牡蠣を養殖する方式です。



■産地:宮城県塩釜市浦戸諸島

日本三景の1つ松島湾の湾口部に位置し、桂島、野々島などの有人島と多くの無人島からなります。松島湾の戸口にあることから、浦戸と呼ばれました。松島湾は平均水深3mと浅い海域が特徴です。こうした海域を利用して、古くから海苔・牡蠣等を中心とした浅海養殖漁業が行われてきました。あたまっこカキは、従来浦戸諸島で行われてきた「簡易垂下式」の養殖から工夫して生み出された地元で愛される牡蠣です。

【あまころ牡蠣について】

もともと、三陸沿岸では殻付き牡蠣を「ころかき」と呼んでおり、この牡蠣が強い甘みを持つことから「あまころ牡蠣」と名付けられています。

■特徴(見た目/味)

バージンオイスターとも呼ばれる、産卵を経験していない珍しい牡蠣です。一般的な真牡蠣が収穫まで約2年かかるのに対し、あまころ牡蠣は約10ヶ月かけて養殖し、夏前に水揚げされます。産卵を経験しないために、小ぶりではありますがエグみがなく、強い甘みが特長です。



あまころ牡蠣

■養殖方法:天然採苗シングルシード養殖

樹脂製の採苗器に天然の牡蠣の幼生を付着させ養殖します。ある程度の大きさに成長した稚貝は網カゴに移し替え、ゆったりとしたかごの中で転がりながら育つため、身が厚く丸くなるのが特長です。



■産地:宮城県志津川

宮城県の北東岸に位置し、南三陸町の中で川が完結するほど山と海が近い地域で、古くから牡蠣・ホヤ・ワカメなどの養殖が盛んな宮城県の水産を支える地域の一つです。志津川湾は牡蠣の種を取る北限で、あまころ牡蠣は種からずっと志津川で育った「完全志津川産」です。