



H I M E M I Y A

姫

ぶるんが自慢



知夫の岩牡蠣

宮



岩牡蠣「姫宮」のこだわり

ぶるんとした身の入りを追求

時間をかけて育てる

岩牡蠣の稚貝をイカダと籠網に吊り下げ、養殖しています。3年間という長い時間、手塩にかけて身を大きくします。

成長しやすい環境づくり

貝にストレスのない環境で、大きく育てるために間隔をあけ、ゆったりと育つように調整をしています。1年～2年は固形養殖をし、3年目からは軟体(耳吊り)養殖をしています。

姫ノ浦港の環境

姫ノ浦港は地形により、あまり汚化ない環境です。また生活排水の影響を受けない外洋で、健康のリスクを最小限に留める理想的な海です。岩牡蠣の品質は育った海に反映されます。



岩牡蠣「姫宮」のこだわり

徹底した安全と品質管理

浄化処理

紫外線殺菌水を20時間以上照射し、水中の浮遊態汚濁(大腸菌・ノロウイルス・一般細菌)の浄化処理を行います。設備として急速サンドフィルターと、バグフィルターとのダブルろ過装置を使用しており、より安全に管理しています。

衛生検査

浄化した岩牡蠣は、衛生検査(検査結果判明後出荷用検査基準)をします。検査結果により基準クリアを確認したものを出荷致します。

※検査基準に関しては弊社ホームページをご確認ください。

安全で身入りの良い岩牡蠣を  
お届け致します。



FURUTANI SUISAN  
古谷水産

〒684-0100 鳥取県東成郡大村183-5

TEL 0854-5415016

http://www.furutanisuisan.com

www.furutanisuisan.com

この心は  
常に大きく  
ここから  
GROWING



HIMEMIYA  
姫宮  
知夫の岩牡蠣  
ぶるんが自慢

コロナを込めて届けます。

FURUTANI SUISAN  
古谷水産  
〒684-0100 鳥取県東成郡大村183-5



HIMEMIYA  
姫宮

FURUTARI SUIGAN

知夫里島の恵を召し上れ。



小さな島から  
美味しい  
岩牡蠣を届けます。

鳥取県の隠れ島、隠岐知夫里島、人口約600人の小さな島で岩牡蠣養殖をしています。姫ノ瀬港を拠点に作り上げた養殖技術は、母の代から息子に受け継がれました。私々と自然が手塩にかけて育てた岩牡蠣は、「姫宮」として出荷致します。鮮度にこだわった「ぷるん」とした食感が自慢。是非一度、ご賞味ください。

■ 古谷光敬



FURUTANI SUISAN

# 古谷水産

隠岐知夫里島 姫ノ浦港

代表

## 古谷光教

Furutani Mitsunori

〒684-0100

島根県隠岐郡知夫村 163-5

☎090-6830-5616

✉hm.iwagaki5616@beach.ocn.ne.jp

🌐<http://www.furutanisuisan.com>

📘facebook check!



H I M E M I Y A

姫

ぶるんが自慢



知夫の岩牡蠣

宮

FURUTANI SUISAN

古谷水産

隠岐知夫島 姫ノ浦港

ぷるんが自慢。  
その理由は愛情にあり。

H I M E M I Y A  
姫  
宮  
知夫の岩牡蠣  
ぷるんが自慢



FURUTANI SUISAN

古谷水産

隠岐知夫里島 姫ノ浦港

FURUTANI SUISAN

# 古谷水産

隠岐知夫里島 姫ノ浦港



ふるんが自慢。  
その理由は  
島にあり。

ぷるんが自慢。  
その理由は  
鮮度にある。

H I M E M I Y A  
姫  
宮  
ぷるんが自慢  
知夫の岩牡蠣

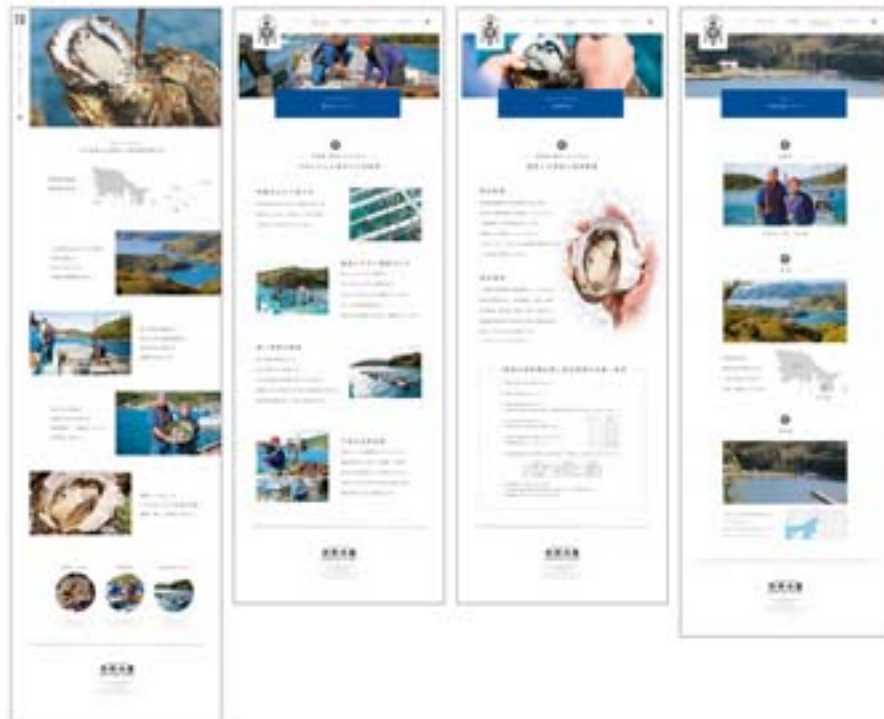
FURUTANI SUISAN  
古谷水産  
隠岐知夫里島 姫ノ浦港







PCサイト



モバイルサイト

