

天草の新鮮な養殖あわびを産地直送でお届けします

産地直送

天草あわび販売店

天草の自然が育んだ藍の海からの贈り物！
やわらかくて甘い！他のあわびとは一味違います！



- ・綺麗な天草の海水で養殖した「あわび」を産地直送にて販売。
- ・自社によるふ化から出荷まで一貫した飼育なので安心、安全の国内産。
- ・完全陸上養殖なので水質管理も万全。
- ・エサにはワカメ等、海草のみを使用しているため、添加物など含まれておらず、内臓に砂などがほとんど入らない。
- ・天然物と比べて肉厚で柔らかいのが特徴。
- ・年間を通し安定した供給と安定した価格。
- ・指定サイズで出荷が可能。
- ・少量からの対応。

新鮮活あわび

とても肉厚で、貝殻からはみ出すくらいの大きさです。
同じ重さの天然あわびと比べれば、身の量がかなりお得です。
サイズは貝長 8cm ~ 10cm、重量 80g ~ 100g です。
(その他のサイズ指定についてはご相談ください。)
一口あわび、お刺身、舟盛の一品として、又、
新鮮なので網の上で直接焼く、踊り焼きもお勧めです。
メニューの1つに加えてみてはいかがでしょうか。



詳しくは当社 WEB サイトをご覧ください。

URL <http://www18.ocn.ne.jp/~awabi/>

天草あわび販売店

検索

「天草あわび販売店」で検索していただければ見つかります

お問い合わせ先

〒863-2503 熊本県天草郡苓北町志岐 30 番地

株式会社横山建設 養殖事業部

電話番号 0969 (35) 0078

FAX 番号 0969 (35) 2510

メールアドレス

awabi@key.ocn.ne.jp

養殖施設説明



当社の養殖は、陸上の施設内にて行っています。

メリットとしては、海水やエサの管理を行えることで、あわびの生存率が格段に上がることです。

デメリットは、海水をくみ上げるためのポンプや、浄化施設等に費用がかかることです。



写真は養殖施設内です。

あわびは夜行性なので、カーテン等により暗くして養殖しております。

施設内に 20 万匹が養殖可能です。



イケス内にはシェルターを設置しており、あわびは通常この中に隠れています。

天然のあわびは石の隙間等に隠れているので、それを簡易的に再現して、あわびの住み良い環境にするものです。



左の写真はシェルターの内部になります。

あわびはシェルターに張り付いています。

シェルターの穴は、海水が入れ替わりやすくするためのものです。



イケス内は、あわびのフンやエサの残り等を除去するために、定期的に洗浄及び海水の交換を行い、常に清潔な環境を保っています。



あわびの他にヒラメの養殖を行っています。

あわび同様、陸上養殖です。

卵から成魚まで一貫して行っています。