

牡蠣食うて元気出さにやいけまあ! 「エキニシ春の牡蠣まつり」初開催!

今シーズン、牡蠣が食べ足りないオイスターラバーの皆様へ。春も美味しく栄養満点な広島の牡蠣を食べて、いろいろ大変な世の中ですが元気出していきましょう!

「広島を世界一おいしく牡蠣が食べられる街」にすることを目指し、自らの仕事に徹底したこだわりを持つ牡蠣生産者や料理人などから成る牡蠣のスター集団「牡蠣食う研」では、冬の味覚と思われがちな牡蠣が春も美味しいことをPRするため、JR広島駅西側の通称エキニシ地区(南区大須賀町)にて「エキニシ春の牡蠣まつり」を初開催いたします。

「エキニシ春の牡蠣まつり」

期間:2021年3月12日(金)-4月10日(土)

※営業日は各店舗により異なります。

場所:エキニシ地区(南区大須賀町)

WEB:<https://kakingdom.jp/kakikuken/kakimatsuri2021/>

期間中はピンク色の提灯がエキニシ地区を彩り、参加する全28店が自慢の春牡蠣料理を提供するほか、飲食店有志グループによる坂町の牡蠣生産者「長船養殖場」応援企画等も行われます。



気になる品を楽しんだら次のお店へホップ・ステップ・オイスター!
エキニシ自慢のはしご牡蠣で、NO密な春牡蠣時間をお過ごしください。



「エキニシ春の牡蠣まつり」参加店は広島県の定める「新型コロナウイルス感染症対策取組宣言店」もしくは「広島積極ガード店」に登録し感染拡大防止に努めています。

■ 3月12日(金)より

お得に食べて、牡蠣生産者さんを応援!「生産者応援かき祭りinエキニシ」

「美味しくできた今年の牡蠣を、まだまだ皆さんに食べて貰いたい!」坂町の牡蠣生産者、長船養殖場さんを応援する有志8店が今が食べごろの春牡蠣をお得に大放出。出血覚悟の各店オリジナル春牡蠣メニューが登場します。



長船養殖場さんとは、3年位前かな? SNSで知り合って。仕入れてみたらミルクで味が濃くて! 以来毎日新鮮な牡蠣を届けて下さいます。今シーズンは飲食店への卸が少なく生産者さんも大変だったんじゃないかと思い、お世話になっている長船さんを応援したくて企画しました。春の牡蠣は美味しいので、ぜひ食べてみてください! (EARTORY-アトリ・森さん)

■ 3月27日(土) 13:00-22:00@FUWATTRO ※なくなり次第終了 自慢の牡蠣、食べてみて!「音戸海産・栗ちゃんのさくら牡蠣マルシェ」

「牡蠣食う研」で春牡蠣伝道師として活動中。音戸海産の栗ちゃんこと栗原単研究員が登場。その日音戸で水揚げした「かきむすめのさくら牡蠣」や、自慢の漁師料理をふるまいます。※栗原さん登場時以外も音戸海産の牡蠣メニューが味わえます。



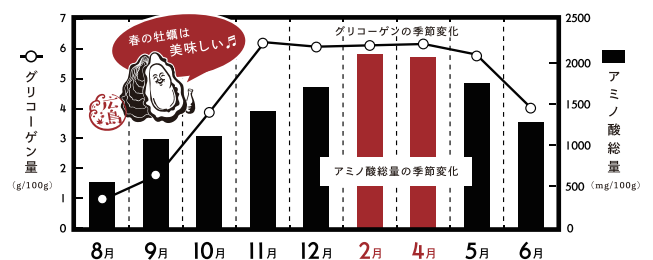
春の牡蠣はね…噛んだら「パチュン」ってなるんです。身がパンパンなので。この状態の牡蠣は、旨味と食感のバランスが絶妙。毎日飽きるほど牡蠣を見とるうちの従業員さんも、この時期はわざわざその場で焼いて、お弁当のアテに食べています。音戸で育てた取れたての春牡蠣を持っています!(音戸海産・栗原さん)

栗原さんも登場する牡蠣食う研の「春牡蠣」研究はこちら

「牡蠣食う研」広島県でも意外と知られていない!? 春の牡蠣のおいしさを世界中の皆様にも広めたい!

<https://kakingdom.jp/kakikuken/research/spring-oysters>

牡蠣のうま味と味わいはグリコーゲンとアミノ酸の含有量で決まります。広島大学 羽倉教授らの研究により、おいしい牡蠣に欠かせないグリコーゲンとアミノ酸を最も多く含むのは、実は「春牡蠣」であることが明らかになっています。



■「カンパイ!広島県 牡蠣ングダム」及び「牡蠣食う研」について

牡蠣の生産量・1人あたりの消費量全国1位の「牡蠣の王国」広島県は、「カンパイ!広島県 牡蠣ングダム」をスローガンに観光プロモーションを展開しています。

多様な牡蠣料理をつまみながら「はしご酒」のように県内の飲食店を巡る広島ならではの食べ歩き「広島はしご牡蠣」の取り組みや、昨年度からは、「広島を世界一おいしく牡蠣が食べられる街」にすることを目指す牡蠣のスター集団「牡蠣食う研」も設立されました。

「牡蠣食う研」では観光客の方々が「広島はしご牡蠣」をさらに楽しめるよう、広島に住む皆さんが牡蠣をもっと愛せるよう、広島之宝である牡蠣をアップデートするため各分野のスペシャリスト達が力を発揮し、様々な切り口で牡蠣の魅力に迫ります。

○「カンパイ!広島県 牡蠣ングダム」公式サイト:<https://kakingdom.jp>

○「牡蠣食う研」公式サイト:<https://kakingdom.jp/kakikuken/>

○「広島はしご牡蠣」<https://hiroshima-welcome.jp/kakingdom/hashigogaki/>

○Facebook:<https://www.facebook.com/kakikuken>

○Twitter:https://twitter.com/kakiku_ken

※ひろしま県営SNS「日刊わしら」でも情報を発信します。 <https://washira.jp/>