

首都圏に初お目見え！ 『広島プレミアムトッпкаき』

「身入り」・「鮮度」・「こだわり」で絞り込んだ top of top

広島県は、県内の高品質の牡蠣（9 商品）を『広島プレミアムトッпкаき』とし、広島かきのブランド力向上を目指しています。この『広島プレミアムトッпкаき』の首都圏での流通が、11 月 6 日より開始しました。今後は、ヒューマンウェブ系列のオイスターバー「フィッシュ&オイスターバー渋谷店」を含む首都圏 17 店舗のオイスターバーをはじめ全国 25 店舗に順次提供していくとともに、首都圏の飲食店への販売促進も進めていきます。



広島県の牡蠣の生産量は、年間 2 万トンで全国シェアは日本一。

国内の牡蠣の需要 3.4 万トンの過半数を供給し、冷凍はシェア 9 割を占めます。一方で、「特色が希薄」・「年内の牡蠣は他産地と比較して小粒なものが多い」・「オイスターバーといった牡蠣専門店での存在感が希薄」等、品質面でのブランド力は必ずしも高いとは言えない状況でした。

このため、生産者がこだわって作った牡蠣を「トッпкаき」として昨年度から PR を開始。今年度はさらに厳しい規格を超えるこだわりをもって作った商品を「プレミアムトッпкаき」として打ち出すことにしました。首都圏のオイスターバーや高級スーパーへの供給を通じて高品質かきとしてのブランド化を目指します。

『広島プレミアムトッпкаき』とは

トッпкаきの中から「身入り」「鮮度」「こだわり」で絞り込んだかき。広島県の全生産量の約 0.3% にあたる希少なかきですが、今後、生産・選別を強化することで増やしていく予定です。

【トッпкаきの定義】

- ・ 籠養殖、殻付かきの選抜強化や一定期間の養成など、特色のある取り組みや海域ごとの特徴を生かした養殖（三倍体・1 年かき等）
- ・ 1 個あたり 15g 以上のむき身の商品
- ・ 生食出荷に対応する浄化等の適切な処理を経た殻付かきの商品



【プレミアムトッпкаきの定義】 ⇒ 具体的な商品は別紙 1 のとおり

- ・ かき小町（12 月まで）
シーズン初期の身入りの良い籠仕立て（2 週間以上）のもの
- ・ 高鮮度むき身
海水氷 \times むき身や生産者が行う急速冷凍で高鮮度品質のむき身（15g 以上/個）
- ・ 籠仕立て
2 週間以上の籠仕立てを行ったもの

首都圏で食べられるお店情報、PR・販促イベントは別紙 2 をご覧ください。

《本件に関するお問い合わせ》

広島県農林水産局販売推進課 担当：御堂岡（みどおか）

電話：082-513-3582 FAX：082-223-3566 E-Mail：nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp

『プレミアムトップ』かき商品一覧

商品名 (商品ジャンル)	生産者 ・事業者	特 徴	
安芸の一粒 敵蠣 (人工種苗 殻付き籠仕立て)	島田水産	生産	・全国初の生産者人工採苗取組業者 ・特殊籠を用い、干潟養殖を再現 ・敵島(宮島)の親種で養殖
		商品	・0歳かき(バージンオイスター) ・10,000個/年
若 (かき小町 殻付き籠仕立て)	森脇水産	生産	・沖合域と沿岸域を成長と身入りに分けて使い、通常困難な半年出荷を可能とした商品。
		商品	・地元旅館1社と予約販売のみの限定品。 ・0歳かき(バージンオイスター) ・小粒なのに身入りが良い ・20,000個/年
熟成かき小町 (かき小町 殻付き籠仕立て)	森尾水産	生産	・かき小町の殻付きに特化 ・漁場のもっともよい場所をかき小町に使用
		商品	・大きな殻に負けない大きな身入り
塩田熟成かき小町 (かき小町 殻付き籠仕立て)	ファーム鈴木	生産	・オーストラリア式フロート籠使用、フランスオレロン島と同じ塩田養殖方式 ・国内では唯一の塩田養殖池で1ヶ月以上育成
塩田熟成縞牡蠣 (人工種苗 殻付き籠仕立て)	ファーム鈴木	生産	・自社で人工種苗生産 ・県水産海洋技術センターの選抜育種種「縞かき」 ・フランスオレロン島と同じ塩田養殖方式で、国内では唯一の生産。1月～グリーンオイスター化。
		商品	・黒い殻に縞が入る。
極鮮王 (海水氷 [℞] 高鮮度むき身)	(株)オオノ	生産	・海技Cの高鮮度化技術を最初に実用化 ・限られた生産者と連携して作る極上品のむき身
		商品	・昨年度から販売開始 ・剥いた直後から、海水氷で冷やし、剥きたての味わい。
情の雫 IQF (高鮮度むき身)	高田水産	生産	・生産者自らIQF(個別急速冷凍)施設を導入し、冷却開始が60分以内と極短時間に行われる。
		商品	・選別機も導入しS~2Lまで規格が揃う ・生産者の顔が見えるIQF商品
堀口のかき (殻付き籠仕立て)	堀口水産	生産	・似島周辺でとれるかき ・首都圏には空輸(2日→1日)
		商品	・紫外線殺菌装置導入(味を変えない) ・マイクロバブル浄化槽の導入
かき小町籠仕立て (殻付き 殻付き籠仕立て)	浜水産	生産	・清浄海域でとれるかき ・かき小町を籠で3週間以上身入れ ・殻の手入れを2回実施。

【首都圏で食べられるお店（ヒューマンウェブ系列のオイスターバー）】

- ・実施期間 平成 26 年 11 月 6 日（木）～
- ・実施店舗 フィッシュ&オイスターバー 西武渋谷店 を含む首都圏 17 店舗
詳細 <http://www.oysterbar.co.jp/>
- ・内 容 プレミアムトップかきを使った料理の販売
(海域・天候の状況により取扱いできない場合があります。店舗により取扱いが異なる場合があります。)

【首都圏飲食店（30 店舗）に向けた販売促進イベント】

- ・開催日 平成 26 年 11 月 19 日（水）14:00～17:00
- ・場 所 東京都港区浜松町 1-29-10 東京ラインビル 1F オイスターテーブル浜松町店
- ・内 容 飲食店の仕入担当者を対象にプレミアムトップかき使ったオイスタープレート、料理を中心に提案予定。

【専用ホームページの開設】

- ・公開日 平成 26 年 12 月 1 日（月）＜予定＞
- ・内 容 プレミアムトップかきの生産者情報・プレミアムトップかきのこだわり紹介
首都圏・県内のトップかきが食べられるお店の紹介。



PR 用ポスター

【クーポンブックの配布】

- ・日 時 平成 26 年 12 月中旬～配布予定
- ・内 容 生産者がおすすめするプレミアムトップかきが食べられる広島県内の店舗を紹介。
生産者情報・プレミアムトップかきの紹介

【首都圏以外で開催するイベント】

- ・イベント名 「広島の実牡蠣を楽しむ会」
- ・日 時 平成 26 年 11 月 12 日（水）19:00～
- ・場 所 大阪府大阪市北区梅田 2-2-22 ハービス PLAZA ENT5F オイスタールーム梅田ハービスエンド店
愛知県名古屋市中区栄 3-6-1 ラシック 8F オイスタールーム名古屋 ラシック店
- ・内 容 「広島プレミアムトップかき」の紹介
「広島プレミアムトップかき」を使用したコース料理の実食
- ・参加者 オイスターバーを全国 25 店舗で展開する（株）HUMAN WEB の顧客会員約 5 万人から抽選で大阪 40 名・名古屋 50 名を抽選でご招待