



# 室津牡蠣の旬を堪能！

カキは時期によって、大きさはもちろん味わいも変わるんです！

栄養豊かな播磨灘で育った室津の牡蠣は、カキ独特のクセもなく、身の成長毎に

濃厚さやプリプリ感を楽しめる人気の牡蠣です！道の駅みつでは、お客様の

喜ぶ顔を楽しみに、より安全に召し上がって頂けるように加熱用の牡蠣の販売に

こだわっております。月日が経つごとに美味しさが増す牡蠣！

毎月違ったおいしさが味わえます。ぜひ室津の牡蠣を存分に楽しんで下さい。

※写真/イメージ：時期により牡蠣が成長し大きさが変わります。



## 11月中旬 初牡蠣！

御津町室津では、毎年11月中旬頃に『室乃津祭り』が開催され、その後『牡蠣解禁』となります。この時期に頂く牡蠣は小ぶりながらあっさりとも、ミルキーな味わい。旬の訪れをお楽しみ下さい。



## 12月 成長期！

これからまだまだ成長する室津牡蠣！身の大きさはピーク時の7~8割程になります。徐々に濃厚さとプリッとした身に成長する過程を楽しんで頂けます。



## 1月 9割程成長！

最も寒くなるこの時期！身の詰まり具合は9割程に成長します。旨みと濃厚さとプリッとした食感！加熱しても身の縮みも少なく、さらに美味しさが増す時期です。



## 2月.3月 美味しさピーク！

牡蠣シーズンのピークとなるこの時期の室津牡蠣は、初牡蠣に比べて大きさも濃厚さも圧巻の美味しさ！殻にあふれんばかりに詰まった身は食べ応え十分。海のミルクといわれる牡蠣！この時期はぜひお召し上がり下さい。

