海遊の牡蠣

｜通｜年｜出｜荷｜

世界最高水準の検査体制
安心・安全な牡蠣を
お届けします。

宮城県石巻市の雄勝。
雄勝の豊かな山々の養分が湧き水として海に注がれ、
ミネラルをたっぷり含んだ海水が雄勝湾の魚介を豊かに成長させています。
魚介は栄養豊かに育ちます。
海遊は、雄勝湾の牡蠣やホヤを中心とした漁師の会社です。
雄勝湾で育った「海の恵み」を新鮮で安心安全に
お客様のもとへお届けできるよう
海から配送まで徹底した管理を行っております。

三陸漁師の会社 海遊

【本　社】〒986-1321 宮城県石巻市雄勝町水浜字水浜９番１
【加工場】〒986-1321 宮城県石巻市雄勝町水浜字小浜３番２
TEL. 0225-25-6851　FAX. 0225-25-6852
WEB. https://www.kai-you.in/

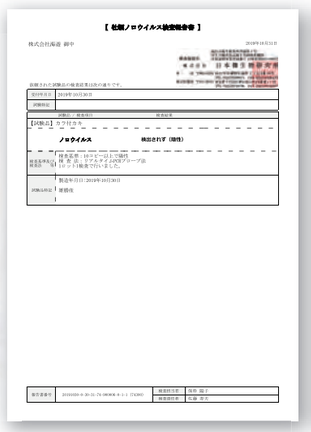
検査体制

世界最高水準の検査体制の確立を目指して

当社では宮城県で定められている衛生管理に加え、世界最高水準の検査体制の確立を目指し、微生物学的検査を専門とする（株）日本微生物研究所（仙台市）に、高感度なリアルタイムPCRプローブ法によるノロウイルス検査と食品検査を定期的に依頼し、検査をクリアした牡蠣のみを出荷しています。また、当社の全従業員には検便検査とノロウイルス検査を定期的に義務付け、検査をクリアした従業員が牡蠣を取り扱います。2016年には徹底した管理体制の新工場を設立。水揚げした牡蠣はすぐに、滅菌海水（雑菌や不純物が極めて少ない海水）へ22時間以上入れて浄化を行い、鮮度を保ちます。加工から出荷までを一括で行い、迅速な配送で、安心安全の牡蠣をお届けしております。

※ノロウイルス検査、食品検査の検査結果は公式HPにて情報公開をしております。

写真はイメージです。


【 牡蠣ノロウイルス検査報告書 】

株式会社海遊 御中

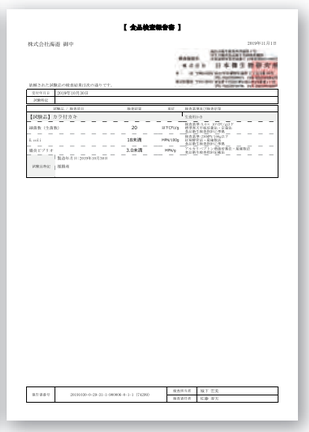
2019年10月31日

日本微生物研究所
〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町4-1-1 7F
TEL 022(224-7777) FAX 022(224-7778)

依頼されました試験法の結果報告は次の通りです。

受付年月日	2019年10月30日
試験目的	
試験品・一般事項	試験品・検査項目 / 検査結果
【試験品】カプリカル	
ノロウイルス	検出されず（陽性）
検査結果区分	検査結果：ロタ・ヒト・ノロ以外
試験品	【牡蠣】 ヒト・ノロ・ロタ以外
	【ノロ・ロタ】検査できませんでした。
	製造年月日：2019年10月30日
試験品保証	賞味期

御申請者	2019/10/30 9:20:32-79 (WORK 8-1-1 7F)(W)	現場担当者	佐藤 陽子
		検査責任者	佐藤 博光


【 食品検査報告書 】

株式会社海遊 御中

2019年11月21日

日本微生物研究所
〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町4-1-1 7F
TEL 022(224-7777) FAX 022(224-7778)

依頼されました試験法の結果報告は次の通りです。

受付年月日	2019年11月21日
試験目的	

【検査】カプリカル

試験品（生食用）				検査結果
一般生菌数	20	37℃24h		検査結果区分：ロタ・ヒト・ノロ以外
大腸菌				試験品：【牡蠣】ヒト・ノロ・ロタ以外
腸炎ビブリオ	10未満	35%/18h		【ノロ・ロタ】検査できませんでした。
黄色ブドウ球菌	3.0未満	35%/5h		製造年月日：2019年10月30日
試験品保証	賞味期			

御申請者	2019/10/30 9:20:32-1 (WORK 8-1-1 7F)(W)	現場担当者	陽子 佐藤
		検査責任者	佐藤 博光

実績

おとぎの宿 米屋（福島県須賀川温泉）

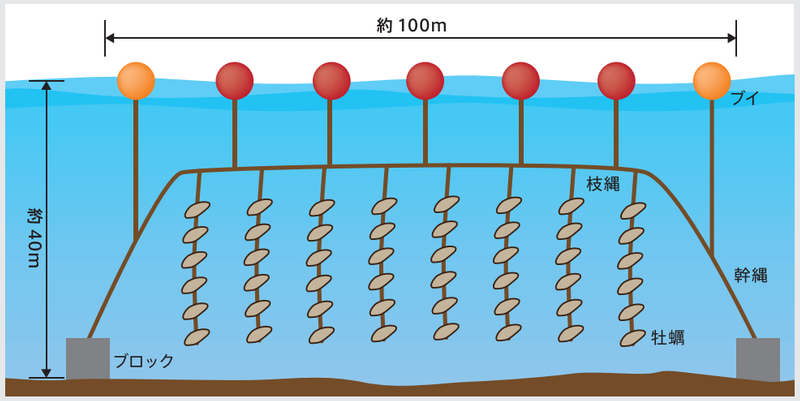
天然温泉の宿としては国内で唯一のビオホテル認証を取得。無添加、天然素材調味料にこだわった会席料理の食材として、生産者の顔が見える海遊の牡蠣が選ばれています。

かき小屋飛梅（神田西口店／仙台駅前店）

毎日直送する新鮮な牡蠣は、厳しい規格基準をクリアした「生食用」のみを使用。牡蠣専門店の看板を支える食材として、四季を通じて高品質な海遊の牡蠣が選ばれています。

中層はえ縄養殖

水深40メートルの雄勝湾は、水温が低く塩分濃度も一定で、全国的にも珍しい夏場でも美味しく生食で牡蠣が食べられる恵まれた環境をもっています。海遊は牡蠣を中層はえ縄で養殖。海面下2メートル程度の水深に桁網を張り、ここに垂下する方式で、海表面の動揺が直接垂下連に影響するのを防ぎ、牡蠣の脱落を防止しています。イカダ式養殖と比べても、成長、収穫量が良好で、台風などの災害にも強く、年間を通じて安定した供給を可能にしています。



夢牡蠣

年間3万個

漁師イチオシ「夏が旬」の牡蠣

4年の歳月をかけ育てた牡蠣を当社では『夢牡蠣』と呼んでいます。4月から9月まで出荷する『夢牡蠣』はずっしりと重く、栄養をたっぷりと蓄えており、身は肉厚で大粒、あっさりとした甘みを持ち、海のミルクの名にふさわしい美味しさです。山の栄養分が流れ込む綺麗な雄勝湾で大事に育てられた『夢牡蠣』をぜひご賞味ください。

海遊 殻付き牡蠣のラインナップ

※出荷時期の目安

FL ファーストラブ	SS	S	M	L	夢牡蠣
1年目の牡蠣 一口サイズ	60～100g	100～120g	150～200g	200～270g	280g～
5月～8月	通 年 出 荷				4月～9月

First Love

屋内滅菌

梱包状態

蒸し牡蠣

グリコーゲン、タウリン、ミネラル、ビタミン類を含んでいる牡蠣は、加熱をする事でより食べやすくなり、栄養と旨みが凝縮されます。海遊の蒸し牡蠣は、水揚げ直後にボイル加工。個包装真空パックで鮮度を閉じ込めた商品です。

牡蠣フライ

水揚げ後、すぐにフライ用に加工して鮮度と旨みを閉じ込めた漁師の牡蠣フライ。殻もむいてあり揚げるだけの状態に加工して出荷するので、通常の店舗営業時はもちろん、屋外イベント等に出店の際にも、簡単な調理で商品を提供できます。