

特撰 広島かき



<イメージ>



折出海産の牡蠣は、料理人として修業した代表自らが厳選した自慢の牡蠣だけを販売しています。



(常温保存)

特に2月～3月に採れる牡蠣は最高品質。この牡蠣を、高品質なオイル漬けとディップソースにいたしました。

種類は4種類。「かきの炙り」「スモークチーズ」「アヒージョ(にんにく)」「バーニャカウダ」

広島県の美味しい牡蠣を手軽に食べられるお土産や贈り物として喜ばれています。



贈答用2本入

そのままでも美味しく召し上がれます。調理することで違う味も楽しめます。

### 調理例



贅沢カナッペ



贅沢かき丼



簡単かきスパゲティ



かきのカルパッチョ



かきのバーニャカウダ

折出海産の自慢の牡蠣をぜひご賞味ください。

# 贈り物 お土産

広島県産

# わしの牡蠣を 食うてみるさい

## 広島かき 折出海産

広島県安芸郡坂町植田 1-2-7  
電話:082-885-0516  
E-Mail:oride-ks@h6.dion.ne.jp  
<https://oride.jimdofree.com/>  
◆新しいHP製作中です◆  
<https://oridekaisan.com>

