

細島いわがきが美味しい理由 その1

山の恵み

潮の恵み

細島港は、海と山が近く、植物プランクトンが豊富！
だから、牡蠣が大きく美味しく育ちます！

また、潮の流れが常にあるので、
透明度が高い清浄な環境で生育しています。



出荷前の「細島いわがき」。
透明度が高いので、水深10mの
海底まで見ることができます。

細島いわがきが美味しい理由 その2

手間をかけています

人工種苗ではなく、
自然に付着した天然の岩ガキの赤ちゃんを
全て手作業で丁寧に育て上げています。

海にいかだを浮かべて
ホタテの貝殻をつりさげます。

1



海中に漂っている
天然の岩ガキの赤ちゃん（稚貝）が
ホタテの貝殻に付着します。

2



稚貝が成長して、
かたまり状になります。

3



出荷まであと
少し！

4



細島いわがきが美味しい理由 その3

春・夏に食べられます

細島いわがき

- ★ タウリン、グリコーゲン、亜鉛など栄養成分たっぷり！
- ★ 夏バテ防止や肝機能の働きをよくする効果があります！



6月から出荷が始まる
同じく日向市特産の「へべす」が
岩ガキの味を一層引き立てます！

へべす をかけると・・・

- ★ 全9種類中8種類の必須アミノ酸を摂取することができます。
- ★ へべすに含まれるビタミンCにより、亜鉛が吸収されやすくなります。

