

津田宇



播州室津

仕上がりしました。

津田宇の

旨味。

濃厚で肉厚な

津田宇牡蠣を

味わい深い醤油で

じっくりと煮込んだ一品。



津田宇



播州室津

牡蠣の醤油煮
oysters simmered in soy sauce

津田宇牡蠣のふるさとは、
瀬戸内海播磨灘。

播磨灘には、速くて複雑な潮の流れがあります。
そして豊かな山々からは自然の栄養が、千種川、揖保川を通り海へ流れ込みます。
山の恵みをいっぱい受けた海で育つ「津田宇牡蠣」は、本当に天然の恵み。
私たちは、感謝しながら一粒一粒の育ちを見守っています。

津田宇水産株式会社 兵庫県たつの市御津町室津1316-1 TEL 079-324-0907

オイスターキッチン



津田宇発、牡蠣をおいしく楽しむ!

「オイスターキッチン Reiko」は、津田宇牡蠣のおいしさや、楽しさを創造するプロジェクトです。イベントやオリジナル商品の開発、販売を通じて、津田宇牡蠣の魅力を発信していきます。