



三陸・宮城県産 生食用 殻牡蠣 商品ラインナップ

イワカキ商店の牡蠣は、産地直送・新鮮そのまま。
ご家庭で三陸の美味しさをお楽しみいただけます。



三陸の海で育った
新鮮な牡蠣



水揚げ後すぐに梱包
産地直送



徹底した衛生管理のもと
生食用基準をクリア

生食用 生殻牡蠣

水揚げ・滅菌後すぐに発送する、鮮度抜群の生食用殻牡蠣です。
届いてすぐ、生でお召し上がりいただけます。

2kg



10～20個入 (1～2人前)

1,900円(税込)

3kg



15～30個入 (2～3人前)

2,600円(税込)

4kg



20～40個入 (3～4人前)

3,300円(税込)

5kg



25～50個入 (4～5人前)

4,000円(税込)

※牡蠣のサイズにより個数は前後します。※生ものですので、お早めにお召し上がりください。※10℃以下で保存してください。

生食用 冷凍殻牡蠣

鮮度をそのままに急速冷凍した生食用殻牡蠣です。
食べたいときに解凍してお召し上がりいただけます。

2kg



10～20個入 (1～2人前)

1,900円(税込)

3kg



15～30個入 (2～3人前)

2,600円(税込)

4kg



20～40個入 (3～4人前)

3,300円(税込)

5kg



25～50個入 (4～5人前)

4,000円(税込)

※解凍後は生食でもお召し上がりいただけます。※再冷凍はおやめください。※保存は-20℃以下をお願いいたします。



お届けについて

発泡スチロール箱に保冷剤を入れ、
丁寧に梱包してお届けします。



おすすめの食べ方

- ・生食(レモンやボン酢で)
- ・蒸し牡蠣
- ・焼き牡蠣
- ・カキフライ など



送料について(別途)

地域ごとに送料をいただいております。

東北・関東	1,000円
信越・北陸・中部	1,100円
北海道・関西・中国	1,200円
四国・九州	1,300円
沖縄	2,800円



イワカキ商店

三陸・宮城県産 牡蠣専門店

ご注文・詳細は公式サイトへ

最新情報・おすすめの食べ方・牡蠣の開け方なども掲載中！

<https://sites.google.com/view/iwakaki-shops>

スマホからも
ご注文できます

