

ひがた美人をアヒージョで ～ブランド牡蠣を使用したアヒージョを開発～

大分県漁協中津支店では、大分航空ターミナル㈱とコラボし、新商品「ひがた美人 牡蠣のアヒージョ」を開発し10月20日から販売を開始しました。

「ひがた美人 牡蠣のアヒージョ」は、「ひがた美人」の小ぶりながら、プリッとした食感と強い甘みを最大限生かすように、野津原産パプリカ、国東産バジルで仕上げています。白ワインやロゼ等、お酒との相性抜群の逸品です。温めるだけで食べることができ、残ったオイルには旨味が詰まっています。パンにつけたり、パスタにしたり、肉や魚を炒めたり、様々な料理に利用できます。

これまで、中津干潟のブランド牡蠣「ひがた美人」を使用した加工品としては、昨年から「オリーブオイル漬」を販売していますが、今回のアヒージョは第二弾となります。

また、現在、「かきめしのもと」を開発中で、12月には販売を開始する予定です。

■販売先

- ・大分空港『空の駅「旅人」(たびと)』

Tel : 0978-64-7550 (担当 : 藤原)

- ・大分県漁協中津支店

Tel : 0979-22-2103 (担当 : 柳田)

■販売価格 : 1箱 (180g・2~3人前)

1,250円 (税込み)



パスタにする



温めてパンにつける

■中津のブランド牡蠣「ひがた美人」とは

中津干潟シングルシードオイスター「ひがた美人」は、遠浅の中津干潟を利用して籠の中で育った牡蠣です。潮の干満や波浪、風による適度な揺れにより、付着物が少なく、深みのある美しい殻が形成され、身はきめが細かく、プリっとした食感とエグ味が少なく、さっぱりとした甘みが特徴です。

【今シーズンの状況】

大きさや身入りも良く、とても順調に成育しています。12月中旬から出荷を開始する予定です。

【11月12日 撮影】



また、漁協直営のカキ小屋「美人小屋」は、来年1月26日（金）から3月11日（日）までの間の金・土・日（営業時間：11:00～15:00）の21日間、小祝漁港荷捌所で開催する予定です。

【平成29年1月の様子】



■問合せ先 水産振興課 担当：廣津
(TEL:0979-22-1111・内線406)