



mie terrace POP UP restaurant
VOL.11



5つの漁場の牡蠣を食べ比べ!

2025 Mie Oyster Summit!

三重の“かき”入れどき



みえ牡蠣サミット

開催日 **3/8** (土) 1回 11:00~14:00 2回 17:00~20:00 ・ **3/9** (日) 3回 11:00~14:00

三重の5つの漁場の生産者が自慢の牡蠣を引っ提げて日本橋に集結します!

三重の地形や気候風土は、各地で美味しい牡蠣を育てます。
そして3月は牡蠣の本番、シーズン中でもっとも実入りがよく、うま味を最大級に蓄えた味は格別です。
各産地からの生の声とともに、「5つの漁場の牡蠣」の食べ比べを含む、贅沢フルコースをお召し上がりいただきながら、三重の牡蠣の魅力と美味しさを満喫してください。



参加費
15,000円

定員
各回 **25名様**

ご参加のお申し込みはこちらから▶
ご都合のよい日時をお選びいただき
お申込みください。



※掲載の写真はイメージです。



2025 Mie Oyster Summit!

みえ牡蠣サミット

5つの漁場の牡蠣を食べ比べ!

三重の5つの漁場の生産者が
自慢の牡蠣を引っ提げて
日本橋に集結!!



美味しい牡蠣を育てる5つの漁場

的矢(的矢湾)

ブランド牡蠣

的矢かき

有限会社佐藤養殖場



阿児(英虞湾)

ブランド牡蠣

アマテラス

株式会社オーエフラボ



南伊勢(五ヶ所湾)

ブランド牡蠣

ブルースター

花岡水産株式会社



浦村(生浦湾)

ブランド牡蠣

美し国三重の輝く一粒 美輝(はしき)

有限会社丸善水産



桃取(答志島)

ブランド牡蠣

桃こまち

よし丸水産



内容

一部 生産者座談会 / 2F.....約50分

- ・三重の牡蠣の魅力
- ・わが牡蠣自慢
- ・質疑応答 など

二部 牡蠣の食べ比べ / 1F...約90分

『5つの漁場の牡蠣づくしコース』

- ・生牡蠣の食べ比べ・牡蠣フライ・蒸し牡蠣
- ・牡蠣めし・牡蠣汁・牡蠣佃煮・デザートなど

三重の地酒もご用意しています

※牡蠣の状況や海域の状況により、内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

3/8
司会

保泉 祥子 ぼずみしょうこ



OysterCompany株式会社 代表取締役
女優を目指し上京し、牡蠣の虜になり
牡蠣の世界に入る。

- 世界かき学会員
- 元グランオイスターマイスター

1980年 埼玉県羽生市生まれ
2013年 銀座に牡蠣Bar開店
2014年 カナダで行われた牡蠣の早開け大会日本代表
現在 牡蠣Bar、牡蠣BarFC本部、牡蠣卸販売、
オイスターツーリズム、牡蠣イベント/ケイタリング

3/9
司会

石川 隆将 いしかわたかまさ



有限会社 伊勢志摩冷凍 代表取締役
株式会社 T&T 代表取締役

伊勢志摩の美味しいをお届けすること!
地域を愛し、食べることで地域に貢献していこう!

会社勤務を経て、有限会社伊勢志摩冷凍に入社。魚介類加工販売を手がける株式会社T&Tを創業、自らも漁師となる。志摩市内で地域食材が味わえる「Cloud 1 Dining 縁」をオープン。
また、2022年より新たな取り組みとして、牡蠣の養殖がスタート。

生食用カキを食べるなら三重県産のカキ!

●県独自の浄化基準の導入

三重県では、生食用カキを出荷する場合、独自に18時間以上の浄化を推奨しています。

●安心情報の発信

みえのカキ安心協議会では、ノロウイルスの流行が予測される時期には生産者やホテル、旅館をはじめとする飲食店関係者や消費者の皆様へ情報を提供します。

●みえのカキ安心マークの普及

県では、平成15年9月に「カキの養殖・加工ガイドライン」を作成、生産者へのHACCP手法の導入により、カキの養殖から加工及び出荷までの一貫した衛生管理を行うことで、高い安全性を確保するための取組を行っています。

みえのカキ
安心協議会

