

ASAHI OYSTER

ASAHI PREMIUM OYSTER

岡山市初[※]
※朝日漁業協同組合調べ
三倍体真牡蠣の

浄化施設

完成お披露目会

～Asahi Oyster 本格始動～



朝日漁業協同組合では、岡山市初となる三倍体真牡蠣の養殖と合わせて浄化施設を整備し、このたび本稼働を開始いたします。本施設の完成を記念し、関係者向けのお披露目会です。当日は施設の見学のほか、Asahi Oysterの試食も実施し、三倍体真牡蠣ならではの身入りの良さと貝柱の歯応え、濃厚な味わいをご体験いただけます。



開催概要

内容（予定）

日時 2026年 6月16日（火）
9：30～（受付開始9：00～）

会場 Asahi Oyster Farm
岡山市東区宝伝3409-1地先
※駐車場あり

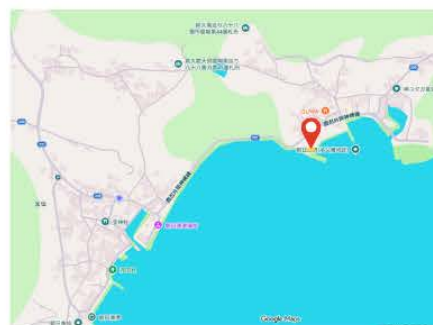
対象 報道関係者様（事前申込制）

申込方法 下記お問い合わせ先まで、6月11日(木)までにご連絡をお願いいたします。

取材・撮影について

当日は取材・撮影が可能です。ご希望の方は事前にご連絡ください。

- ◆浄化施設お披露目
- ◆施設概要説明
- ◆Asahi Oysterブランド説明
- ◆三倍体真牡蠣の特徴説明
- ◆施設見学
- ◆試食会
- ◆写真撮影・取材対応



Asahi Oysterとは

三倍体真牡蠣は産卵による身痩せが少なく、夏場でも高い品質を維持できることが特徴です。その中でも、吉井川と旭川から運ばれる豊富な栄養の海域で養殖されたAsahi Oysterは、甘みのある貝柱と芳醇な潮の香りが楽しめます。

岡山市初
三倍体真牡蠣の
浄化施設

三倍体真牡蠣
身入りが良く
濃厚な味わい

地域と共に
持続可能な
未来のために

取材・お問い合わせ

朝日漁業協同組合
〒704-8152 岡山市東区宝伝3826-18
TEL:086-947-0911 FAX:086-237-1908
担当：伊加（イガ）



Instagram



Home page