

# 夏の魚 お酒に合う 6次化の肴

冷酒にロック、スパークリングと夏の飲み方もいろいろ。今回は、夏のお酒に合う6次産業化商品を揃えました。お好みの飲み方に合う逸品をお探しください。



## 広島県産

### クレールストライプオイスター

株式会社 ファームスズキ

〒725-0231

広島県豊田郡大崎上島町東野垂水37-2

TEL 0846-65-3911

<https://shop.farmsuzuki.jp/>



クレールとはフランス語で塩田跡地を表し、ストライプとは広島牡蠣の原生種の縞牡蠣のこと。湧き水を利用し、繊細な水質管理をして植物プランクトン豊富な環境で育てた牡蠣を水揚げ直後に-30℃で瞬間凍結し、鮮度と味を保持。解凍してそのままレモンをかけて食べられる。やや辛めのスパークリングの日本酒が合う。購入はオンラインストアのみ。



車海老養殖発祥の地である熊本県の天草からの逸品。商品開発には5年の歳月が費やされた。自社で養殖した車海老の濃厚な風味と旨味に、バターやニンニク、タマネギなどがコクと風味を添える。さっぱりした日本酒と一緒に、その味わいと香りを堪能してほしい。

## 熊本県産

### 車海老のパテ

有限会社 友榮水産

〒863-0044

熊本県天草市楠浦町3237

TEL 0969-66-9221

<http://yueisuisan.com/>

