

生かき販売のご案内



※生かきの店頭小売りをはじめ全国地方発送も承っております。ぜひご利用ください。

☆販売開始 2025 年 11 月 18 日

☆年内最終受付 2025 年 12 月 24 日

年内の最終販売日・発送日は 2025 年 **12 月 30 日午前中**まで

●ごあいさつ●

弊社では広島海域の北から南まで、全 6 ヶ所の牡蠣業者や 2 件の物流業者と連携し独自の仕入れルートを通じて、冬の時期には厳選された牡蠣が続々と当店に到着します。

広島じゅうの海域から集まった牡蠣は洗浄加工を施しお客様のご要望に合わせてサイズ別に選別したあと丁寧に梱包をしてお客様の元へ配送をしています。

また当社オリジナルの加工品をはじめ広島菜漬やちりめんなどのセット商品も取り揃えており牡蠣の数量の調節などお客様の様々なご要望にお応えします。

※商品カタログご希望の方は下記 LINE の QR コードの読み取り後に LINE で連絡頂くか、またはお電話でお問い合わせ下さい。

●小売販売●

むき身は 100g から、殻付かきも 1 個からと、お買い求めやすい単位で販売しています。
ちょっと食べたい時や数日に分けて食べたい時にとても便利な形でご提供いたします。

●LINE 受付●

簡単便利な LINE 情報やご連絡、お申込みはこちらの QR から➡



●全国地方発送●

商品は保冷剤で包んだあとにスチロール箱に入れてしっかりと密封してから冷蔵便で全国に発送いたします。(日にち・時間指定可)
また、年末年始の進物でご利用の際の熨斗紙や名前入れ等は無料で承りますので必要な場合はお申し付け下さい。



★商品はむき身・殻付かきともに加熱調理用での出荷となります(消費期限は出荷日より 4 日間)。

★小売りご希望の際には前日までにご予約ください。

★シーズン営業期間は 2025 年 11 月 18 日から 2026 年 2 月 14 日まで。

★シーズン中の定休日は日曜日。12 月のみ無休。年始は 1 月 7 日より開始。

★作業中によりお電話をお受けできない場合や返信が遅れる場合がございます。

その際にはお手数ですがお時間を置いてから再度ご連絡ください。

なお、LINE でご連絡の場合には少々お時間を頂いた後に弊社より折り返し返信をいたします。

★年内最終販売日の店頭での受取りは混雑が予想されますので恐れ入りますが駐車場が満車の場合はお時間を置いてからお越しくださいませ。



ご依頼希望やご不明な点がございましたら下記までお問い合わせください。

お電話 : 082-282-1719

営業時間 : 午前 9 時～午後 17 時

〒734-0026 広島市南区仁保三丁目 1-9 / 有限会社**浜里水産**