

田辺湾の恵みをたっぷりと受けたカキ類  
栄養豊富な海域でじっくり育まれたカキは、旨み満点

### イワガキ・マガキ

○特 徴：

田辺湾では、マガキとイワガキの2種類を養殖している（写真上）。

イワガキは500gにもなる大型のカキで、ボリュームのある味わいが周年楽しめる。マガキは小ぶりながらも濃縮された旨みが楽しめ、冬の風物詩として知られている。



○食べ方：焼き牡蠣、酒蒸しがオススメ。

○旬：

イワガキ（写真：中） 初夏

マガキ（写真：下） 冬



○産 地：田辺湾内

○水揚げ量：

イワガキ 3,000個  
（H25年度、新庄漁協）

マガキ 30,000個  
（H25年度、新庄漁協）



○問い合わせ先：新庄漁業協同組合（0739-22-2057）

○出荷期間：イワガキ 周年  
マガキ 12月下旬～2月頃

○販売単位：1個売り（サイズによって価格は変動）

○貝毒検査の履歴：あり