



いわての食卓をつくる

佐々木商店

三代つづく“牡蠣バカ”漁師

 OUR MISSION 

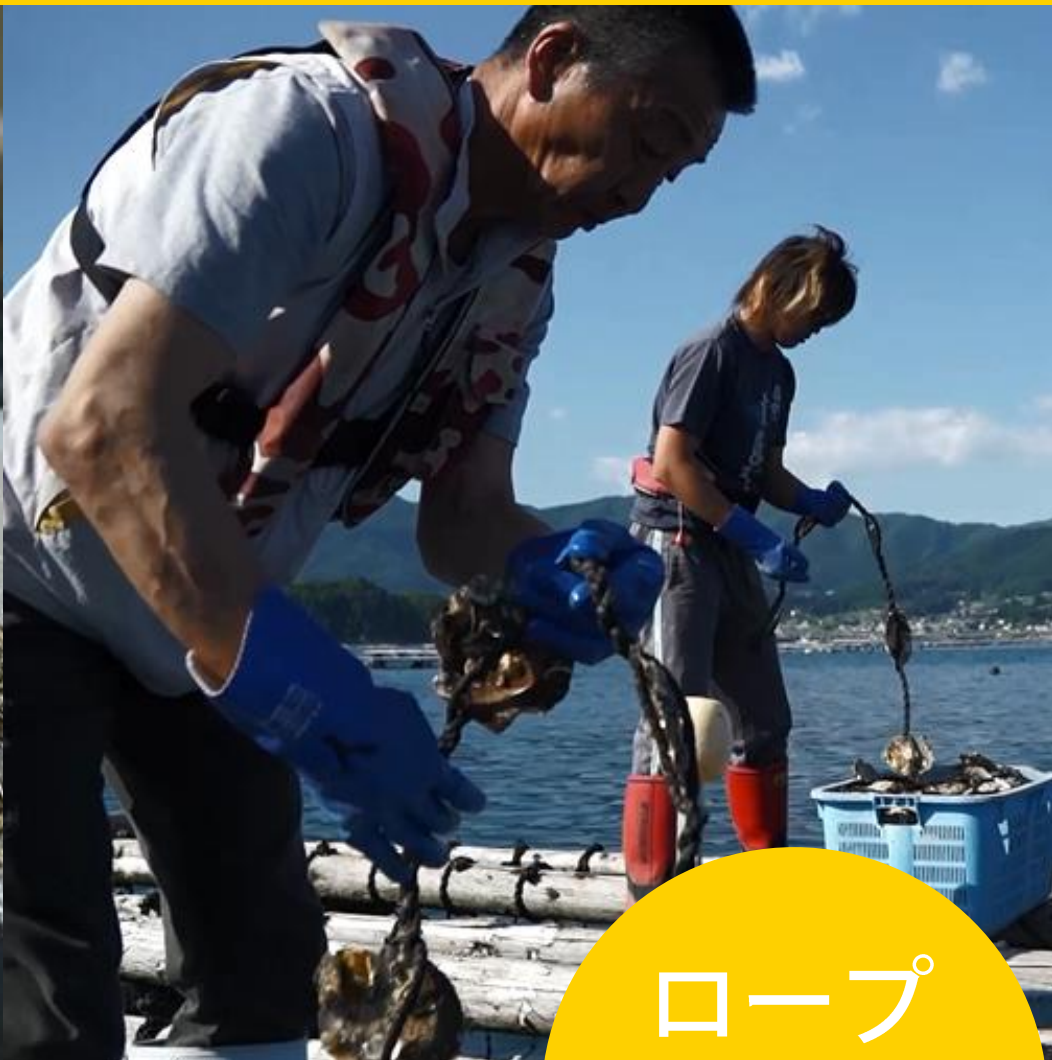
地元漁師にも
訪れる人にも
魅力ある浜づくり



原盤磨き

のしごと

ホタテ貝に付いた種牡蠣を適正な数量に間引き調整し、
大きな牡蠣を育てるとともに、漁場環境を守ります。



ロープ
はさみ
のしごと

原盤磨きをした種牡蠣をロープにはさみ、漁場に吊り下げます。その後、漁場の状態を見て場所を入替えます。



温湯処理

のしごと

栄養を行き渡らせるために船上でお湯を沸かし、
牡蠣についた海藻や雑貝を駆除します。

「いわての食卓をつくる」でつながるしごと



水揚げ
のしごと

10～5月にかけて、水揚げ作業を行います。4～5月の春に出荷される牡蠣がオリジナル商品「雪解け牡蠣」。



水揚げした牡蠣は出荷するまでに、
洗浄・みがき・選別・浄化の作業を行います。

洗浄・
出荷準備
のしごと

三代つづいた、牡蠣バカです。

吉 佐々木商店
kakibaka.com

自然と人。
両方頑張らないと
うまい牡蠣は
作れない。

冬の定番
米峠 牡蠣
秋前高田【米峠産】
丸吉水産

春限定
雪牡蠣
山形高田【雪峠産】
佐々木商店

この牡蠣は、人工養殖のもの。真冬の寒風にさらされた三島の海と、春の暖かい日差しが、うまい牡蠣の味を決定します。産物はごまかさない。一度食べてみて下さい。

子供の頃、海は遊び場だった。大人になって、海は学び場になった。

春限定
雪牡蠣
山形高田【雪峠産】
佐々木商店

冬の定番
米峠 牡蠣
秋前高田【米峠産】
丸吉水産

自然と人。
両方頑張らないと
うまい牡蠣は
作れない。

海と太陽が育てたおいしいさだ。
海が育てたおいしいさだ。
山が育てたおいしいさだ。
漁師たちがこっそり食べていた特別な牡蠣。

牡蠣を美味しく育てるためにあったかい風呂に入れる。
牡蠣の成長を助けるために山が育てたおいしいさだ。
漁師たちがこっそり食べていた特別な牡蠣。

ブランディング
のしごと

既存取引先への営業・販売促進ツールの提供、新規取引先の開拓、公式HPの情報発信・更新、産地直送販売を行っています。



佐々木商店がつながる仕事・業界

資材等の仕入れ先

種牡蠣は宮城県真東松島市の「(有)長石商店」から、ロープやその他漁業資材は釜石市の「泰興(株)」から仕入れられています。



佐々木商店

「雪解け牡蠣」 県内での販売先

陸前高田市、大船渡市、住田町、盛岡市のレストラン、居酒屋などで提供している他、オンラインで個人への販売も行っています。



「雪解け牡蠣」 県外での販売先

宮城県、埼玉県、東京都、静岡県、愛知県、大阪府、岐阜県、沖縄県など県外各地の飲食店でも「雪解け牡蠣」が楽しめます。



どんな会社なの？



佐々木商店

代表佐々木学は、陸前高田市米崎町で昭和26年から続く、牡蠣養殖業三代目の現役生産者。自分の作った牡蠣のみを仕入れ、販売する小売業「佐々木商店」を平成24年に起業。取扱い商品は「米崎牡蠣」、オリジナルブランド「雪解け牡蠣（商標登録番号第5583748）」の2つ。

所在地 陸前高田市米崎町松峰26-1

設立 2012年12月

代表者 代表 佐々木 学

従業員数 2名（男性1名、女性1名）

業種 小売業

事業所 本社（陸前高田市）

H P <http://kakibaka.com>

