



福岡市漁業協同組合唐泊支所と酒蔵三井の寿がコラボレーション ウィズ ジ オイスター 海中熟成酒『WITH THE OYSTER』が完成しました！

福岡市は、農山漁村地域における生産者や関連事業者の新たなチャレンジを応援しています。

ブランド牡蠣「唐泊恵比須かき」の養殖を行う福岡市漁業協同組合唐泊支所では、牡蠣をカゴの中で一つ一つバラバラの状態ですべて育てるシングルシード方式の養殖を進めています。

今回、酒造三井の寿(福岡県大刀洗町)が「リンゴ酸酵母」を使用して醸造した、酸味があって牡蠣との相性が良い日本酒 100本をシングルシード方式の牡蠣の養殖に使用するものと同じカゴの中で約3か月間熟成させた海中熟成酒が完成しました。

このたび、唐泊の海とともに育まれたこの海中熟成酒とシングルシード方式で養殖した牡蠣を箱入りセットにして、唐泊恵比須かき小屋がオープンする11月1日から予約販売を開始いたします。

つきましては、当日の取材および市民の皆様への広報についてご協力をお願いします。

ウィズ ジ オイスター ●WITH THE OYSTER



商品内容 海中熟成酒:1本(720ml)
唐泊恵比須かき(シングルシード方式養殖):10個
箱入りセット ※写真はイメージです

販売価格 10,000円(税込み、別途送料)

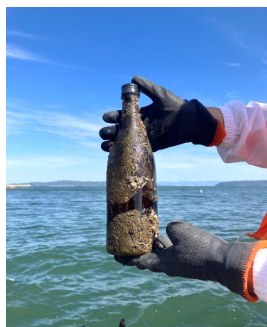
予約開始日 令和5年11月1日(水) 11時～
※お届け開始は12月上旬から準備でき次第順次発送

予約販売場所 唐泊恵比須かき小屋(福岡市西区小田池ノ浦地先)
※現地での予約受付のみ

★完成記念特別セットでの提供について

『WITH THE OYSTER』の完成を記念して、11月1日(水)と11月5日(日)の2日間、唐泊恵比須かき小屋において、グラス一杯(約80ml)にシングルシード牡蠣1個(加熱提供)を付けた特別セットを500円(税込み)で提供します。 ※限定20本分(約180セット)、売り切れ次第終了

●海中熟成の様子



【問い合わせ先】

福岡市農林水産局政策企画課 担当 森塚
TEL:(092)711-4840(内2610)
FAX:(092)733-5583

WITH THE OYSTER

三井の 寿



唐泊恵比須



Story

九州最大の河川・筑後川に注ぐ小石原川の清流
沿い、のどかな美田に広がる筑後平野の中に、蔵
元「三井の寿」はあります。

1922年に創業して以来、米問屋の頃から一貫して品質にこ
だわり、製造する日本酒の90%以上が特定名称酒、それも
純米酒がしめている吟醸蔵です。

唐泊は福岡市の西端に古くからある漁業集落で、福岡市
内随一の牡蠣の生産地として知られ、ブランド牡蠣「唐泊
恵比須牡蠣」の産地でもあります。

唐泊では従来の牡蠣養殖の他、牡蠣をカゴの中で1つ1
つバラバラの状態育てる「シングルシード」方式の養殖
を進め、生食できる牡蠣を周年生産しています。

With The Oyster

“WITH THE OYSTER”は、三井の寿が「りんご酸酵母」を使
用して醸造した、酸味があって牡蠣との相性が良い日本
酒を、シングルシード唐泊恵比須牡蠣を育む養殖カゴの
中での海中熟成を経た、牡蠣とともに育った唯一無二のお
酒です。

“WITH THE OYSTER” is the one and only sake that grew
up with oysters, created by aging sake with a sour taste that
goes well with oysters, brewed by Mii-no-Kotobuki using
"malic acid yeast", in the undersea aquaculture cages where
single-seed Karatomari Ebisu Oysters are raised.

Karatomari

Karatomari is a historic fishing village located on the western
edge of Fukuoka City, and is known as the largest oyster
producing area in the city, and is also the birthplace of the
branded oyster "Karatomari Ebisu Oyster".

In addition to conventional oyster farming, Karatomari has
implemented the "single-seed" method of oyster cultivation,
in which oysters are raised one by one in cages, which results
in producing oysters that can be consumed raw throughout
the year.

The brewery Mii-no-Kotobuki is located in the
Chikugo Plain, an area of tranquil, beautiful rice
paddies, along the clear waters of the Koishiwara
River, which flows into the Chikugo River, the largest river in
the Kyushu Region of Japan.
Since its establishment in 1922, the brewery has consistently
focused on quality since its days as a rice wholesaler, and more
than 90% of the sake it produces is special designation sake,
especially Junmai, which means that no distilled alcohol has
been added.

福岡県酒類協会の
金賞受賞



株式会社 三井の寿