

富山県
入善町

365日深層水牡蠣祭り

いつでも旬のカキを味わえる、にゅうぜん街中オイスター・ロード

生カキ、蒸カキは
要予約なのじや！
(一部店舗除く)



○入善の海洋深層水

入善町の海洋深層水は、水深 384m から汲み上げています。海洋深層水には、清浄性（キレイ）、低温安定性（いつも冷たい）、富栄養性（ミネラルが豊富）という特性があります。入善町では、海洋深層水の特性を活かし、様々な産業に活用しています。

○入善の海洋深層水でカキを蓄養・浄化



入善では、海洋深層水でカキを蓄養・浄化しています。たくさんの海水を吸って吐き出すカキの生態を利用し、カキの体内をキレイにしています。

○入善町ではいつでも旬のカキが味わえる



入善町には、キレイな海洋深層水を求めて、全国の産地からその時々の旬のカキが集まります。だから入善町では、安心でおいしい深層水仕込みカキがいつでも味わえるのです。一年中、旬のカキに出会える入善町にぜひお越しください！

[カキ産地別旬カレンダー]

産地	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
北海道の牡蠣												
三陸の牡蠣												
伊勢の牡蠣												
播磨灘の牡蠣												
広島の牡蠣												
九州の牡蠣												
岩牡蠣												
入善産岩牡蠣												