

今年最後の半額祭り！ 旨味たっぷりカキが 半額！！

栄養の宝庫
カキを食べて
元気になる！

オイスターウインターセール

開催期間 12・15金～22金

期間中、他では食べられない安全安心な
ミネラルオイスターを、産地いろいろ、
いつでも、どれでも50%OFF!

ALL TIME

一例

旨味たっぷりカキ
一個 ¥538^{税抜} が
ナント！！
¥264^{税抜}



海洋深層水による牡蠣の蓄養浄化
活牡蠣を最浄化！
特許浄化法
方法特許第 6240037 号

「安全品質プレミアムオイスター、
安心美味しい牡蠣なんです。」

安全を確保するための技術

旬の牡蠣は日本各地の生産者さんから、鮮度を保ったまま富山入善の海洋深層水かきセンターに運ばれます。もちろん牡蠣の最浄化を行うためです。厚生労働省基準よりはるかに厳しい独自の安全基準を設け浄化し、クリアした牡蠣が店舗に届きます。今まで培ってきたこの技術だからこそ、お客様に自信を持って当店の牡蠣をお勧めできるのです。