



2 牡蠣最中

1 金のかき醤油

オリジナルブランド商品「金's Oyster」シリーズから、カキの旨味をしっかりと感じる「金のかき醤油」が第1位!



カキエキスを入りの厚岸銘菓が第2位。バラ売りで箱売りがあるのでTPOに合わせて買えるのもウレシイ!!



4 厚岸産牡蠣のアヒージョ

3 かき飯の具

厚岸のカキとアサリ、道東のつぶを使用した「かき飯弁当」を自宅手軽に味わえます。



5 厚岸牡蠣せんべい

厚岸産カキをペースト状にして練り込んだピリッと辛いオリジナルせんべい。



6 金のかきソース

カキのミンチを入れ、無着色で仕上げた白い「オイスターソース」。



7 金のかきカレー

厚岸産の大粒なカキを厳選して使用する辛口カレー!



8 俺の牡蠣めし

温かいご飯に混ぜるだけで簡単に「牡蠣めし」完成! 1袋お茶碗4杯分。



9 牡蠣昆布佃煮



厚岸産の良質な昆布と名産のカキを職人手造りの佃煮にしました!

10 かきの佃煮

厚岸産カキの旨みをそのまま生かしたとっても贅沢な佃煮。

みんなが買ってるお土産は?

Topics

= 2024 = BEST10

厚岸でお買い物

海産物、農産物、お菓子、クラフトなど特産品が盛りだくさんの厚岸町。2024年に厚岸を訪れた人たちが購入した商品を、「厚岸味覚ターミナル・コンキリエ 総合展示販売コーナー」「厚岸漁業協同組合直売店エーウロコ」ご協力のもと、売上げベスト10を調べました!



1 殻付き牡蠣

厚岸の牡蠣は、身がブリッとして厚みがあり、口に広がる濃厚な味わいが特徴です。

2 殻あさり

厚岸の「あさり」は身入りがよく風味豊かな味わいです。パスタ、あさりバター、アヒージョ等でお召し上がりください。



3 鮮さんま

秋の味覚の代表「鮮さんま」。もちろんお刺身が一番!!



4 殻ほっき

北海道の荒波で育ったほっき貝は身の締まりが抜群で、お刺身・バター焼きなどに最適です。



5 糖さんま

旬の時期に厚岸沖で獲れた高鮮度のさんまを、自営工場に糖に漬け込みじっくりと熟成させ急速冷凍したものです。



6 殻ほたて

歯ごたえ抜群で甘みがあるのが特徴です。



7 ピリ辛さんま

旬の時期に厚岸沖で獲れた高鮮度のさんまを、自営工場加工し独自の辛みタレに漬け込みました。



8 鮮かき (牡蠣剥き身)

生食用はもちろん、カキフライや鍋などの調理用にも手軽な人気商品です! 剥いてあるので、手間いらず。



10 さんま甘酢漬

新鮮で脂のり抜群のさんまを自営工場の独自製法で漬け込みました。

9 ボイル花咲かに

花咲かにがもつ独特の旨味は、一度食べたら忘れられない味わいです。旨味が凝縮し、満足感でいっぱいになるのが「花咲かに」です!!

