



## マルえもん特徴あれこれ

厚岸は国内で唯一、一年中出荷できる牡蠣の産地。身水温が低く、海水と淡水が混ざり合い、餌となるプランクトンが豊富な海で育ったマルえもんは「甘味がギュッと濃縮され、身もふっくらとしており」どの食べ方でも美味しく召し上がれます。  
アッケシ（厚岸）とはアイヌ語で「牡蠣があるところ」という意味です。

## 厚岸名産

# 牡蠣マルえもん

【カットレモン 1ヶ 四〇円】

【価格はすべて税込み価格です】

ミルキーな味わい

### 生牡蠣

マルえもん

LLサイズ1ヶ

六三〇円

一番人気の食べ方

### 蒸し牡蠣

マルえもん

LLサイズ1ヶ

六三〇円

ふっくらジューシー

### 特大カキフライ

1ヶ 三八〇円

感動的に美味しい

### 牡蠣オイル漬け

一四〇〇円

## マルえもん

