



ご注文はお電話・ファックス・郵便
またはインターネットで承ります。



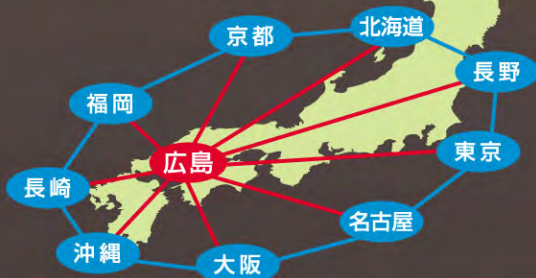
広島湾
にのしま
似島

堀口のかき

味と信頼を守りぬいた
伝統のかき

採れ立てをより早く、美味しく
召し上がっていただくために

全国各地へ **クール便** でお届け!



日本全国、発送日より1日でお届けいたします。
※天候不順、輸送道路事情により、遅延する場合がございます。

堀口海産直送



堀口海産 株式会社

<http://horiguchi-no-kaki.com>

〒734-0017 広島市南区似島町信谷5160

TEL 082-259-2366 FAX 082-259-2388

Eメール: kaki21@crest.ocn.ne.jp

ケータイサイトへはこちらからアクセス



2010.09



広島市認定
「ザ・広島ブランド」味わいの一品



広島湾に浮かぶ周囲16kmの似島(にのしま)。
その美しい稜線は、富士山に似ていることから
「安芸小富士(あきのこふじ)」とも呼ばれ
似島(にのしま)という名前の由来になっています。

自然豊かな広島湾・似島で
生まれ育った郷土愛が
「かきづくり」のはじまりでした。

「堀口のかき」の生産地である似島は、広島湾の中ほどに浮かぶ周囲16km程の小さな島です。この島は、太田川河口の沖合に位置するため「かき」にとって必要な栄養分が川によって運ばれるという、理想的な環境となっています。緑豊かな山と穏やかな蒼い海。四季折々の自然が残る瀬戸内の自然のなかで、私たちは450年もの昔から受け継がれてきた「かきづくり」の歴史を絶やすことなく『美味しく、安心、安全』なかきの生産に努めています。



私たちが愛情いっぱい育てています。



- ① 穏やかな地形・風波・潮流
 - ② 水温の変化
 - ③ ほどよい塩分濃度
 - ④ 豊富なプランクトン
- これらの美味しいかきが育つ環境条件のもと、育てることから梱包発送まで、一貫して行っています。

広島湾の似島は、とてもきれいな海域です。しかし、より一層の安心を追求するために、1時間に約50トンの海水を殺菌処理できる「紫外線流水・マイクロバブル併用殺菌装置」を平成5年から導入しています。

広島県内では、まだ2~3社しか導入されていないこの装置は、大腸菌を99.99%殺菌処理でき、腸炎ビブリオ菌等の食中毒を起こしやすい細菌類も殺菌します。また、従来の塩素殺菌と比べて残留物が一切なく、食品を傷めたり嫌な臭いを付ける心配もありません。

お客様からは「かきに活き活き感があり、まろやかさを感じる」と、お喜びの声を多数いただいております。



「かき打ちは、スピードではなく、確実にかきの身を壊さず、丁寧に取り出すことを重視する」。これが「堀口のかき」の一番の鮮度です。さらに、かき打ち施設の食品衛生監視票は86級という最高水準の評価を受けその安全性は信頼をいただいています。

「充実した衛生面のもと、当日むき身にしたかきをプロの厳しい目で選別し、その日に発送、翌日にはお客様の元へお届けする」。これは生産者が直接販売を行っているからこそ可能な品質への証でもあります。

プリっとした「かきの身」を確実に丁寧に取り出す。
スピード重視ではないひとつひとつの手作業で
品質の証となる鮮度を大切にしています。

どこよりも美味しくて
安全・安心な「かき」をお届けしたい。
そんなあたり前のことを
貫き続けています。



マイクロバブルとは…

水と空気を高速混合させたり、超音波で水を振動させて発生させる、気泡径が10~数10 μm の超微細気泡のことです。マイクロバブルが水の中をジグザグ運動しながらゆっくりと上昇し、その間に気泡が汚れを強力に取り去ります。非常に細かな気泡なのでかきの溝、ひだの奥まで入り込み、目に見えない汚れまで除去することができるのです。

※ μm (マイクロメートル)
人の髪の毛の太さは60~80 μm

美しい瀬戸内海の 広島湾・似島で育った「堀口のかき」。
身入り、味とも に最高レベルの逸品をご賞味ください。

生かき



- ※写真はイメージです
- ✕ むき身500g A むき身700g B むき身1kg (500g×2)
 - むき身1.5kg (500g×3) D むき身2kg (500g×4)

生かきセット



- ※写真はイメージです
- ⓑ むき身500g+から付10個
 - Ⓕ むき身700g+から付10個 Ⓖ むき身1kg (500g×2)+から付15個

から付



- ※写真はイメージです
- ⓓ から付20個 ⓓ から付30個

恵まれた漁場のもと
こだわりという真心を「かき」に託して
極上のひと粒をお届けいたします。

美味セット



- ⓙ かき飯 ⓚ 土手鍋
- むき身 600g かき飯の素 150g むき身 600g みそ 250g



- Ⓛ 広島菜漬 ※写真はイメージです ⓓ 広島菜漬 ※写真はイメージです
- むき身 700g 広島菜漬け 300g から付15個 広島菜漬け300g



- ※写真はイメージです
- Ⓝ 満喫セット
 - むき身700g から付7個 かき飯の素 150g
 - みそ 250g 広島菜漬け 300g



The Hiroshima Brand ザ・広島ブランド

広島市が広島ならではの魅力ある特産品を「ザ・広島ブランド」と認定し、知名度をより高め、消費拡大を図ることで、広島のイメージ向上を図ることを目的とした制度です。「堀口のかき」は第1回「ザ・広島ブランド味わいの一品」の認定品として選ばれました。