

三重縣志摩市
【生蠔】

公 司 名 稱	有限公司 佐藤養殖場
公 司 地 址	三重縣志摩市磯部町の矢 889
TEL/FAX/E-mail	TEL +81-599-57-2611/FAX +81-599-57-2494 info@seijyoumatoyakaki.com
官 網	http://www.seijyoumatoyakaki.com/shop/
產 品 名 稱	清淨的矢牡蠣 消費期限：發貨後 5 天內
產 品 特 點	1.在浮游生物豐富的「的矢灣」，以筏式垂下養殖法養殖出的牡蠣。 2.將牡蠣浸泡在經紫外線殺菌的海水中，以特殊的水流進行約 20 小時的滅菌飼養，淨化牡蠣，徹底除去牡蠣體內的雜菌。 
公 司 簡 介	1. 在豐富植物性浮游植物，且水溫和鹽分等適中的平穩海灣——的矢灣，利用「垂下式養殖法」養殖牡蠣。 2. 透過將牡蠣浸泡在紫外線殺菌過的海水中，在特殊水流中飼養 20 小時的「紫外線滅菌淨化法」，徹底除去牡蠣體內的雜菌（日本專利 1006834）。憑藉這種養殖法和淨化技術，不斷養殖出優質的牡蠣。 本公司從事「的矢牡蠣」的生產，我們擁有值得誇耀的清淨、淨化技術。為了維持本公司的品牌及聲譽，我們努力生產可以讓消費者安全放心食用的產品。
台 灣 洽 詢 窗 口	丸虎國際顧問有限公司 台北市基隆路一段 398 號 12 樓之 5(國際世貿大樓) TEL 02- 8789-6865 FAX 02-8789-6995