



2014年2月27日  
クアロアランチ ハワイ

お知らせ

### 古代養魚池で育てたクアロアオイスターの発売開始 ～新鮮なので生食がお勧め、一年を通して食べられる～

クアロアランチといえば、アクティビティ施設として、また牧場だけに牧畜業で有名ですが、その他の事業も幅広く展開しており、水産業もそのひとつです。昨年販売を開始したクアロアシュリンプ、クアロアティラピア(いずみ鯛)に続き、クアロアの養魚池で育てた牡蛎、クアロアオイスターを2月24日より発売開始しました。

クアロアオイスターは、三倍体オイスターに品種改良されているため、産卵期である夏場も身が痩せ細ることなく、通常より早く成長し、年間を通して安定した供給が可能です。ハワイでは大きな牡蛎をバーベキューグリルで焼いて食べるのが人気ですが、クアロアオイスターは小ぶりで丸みがあり、ぷりぷりの食感が楽しめます。島で養殖した新鮮な牡蛎だからこそ生食がお勧めです。

現在は、発売を記念してクアロアのビジターセンターでお披露目販売を行っています。3月5日からは毎週水曜日に開催されているファーマーズマーケットで販売されます。ハワイのレストランにも販売していくので、旅行者の皆様にもハワイのレストランで召し上がっていただく機会もあると思いますのでどうぞご期待下さい。

約800年の歴史を持つクアロアの養魚池は、南太平洋に住む諸部族の中で唯一魚の養殖を行ったとされる古代ハワイの人々の証となるもので、現在残っているただ一つのもので、魚の餌となる藻や珊瑚類が成長しやすいように、池の深さが1～1.5mと浅く造られていることや、海から小さな魚が入り、池で成長すると海に戻れないような仕掛けになっているなど、当時の人々の知恵が生かされています。現在も積極的に魚が養殖され、様々な種類の魚や海老類などが市場に出荷されています。二枚貝の牡蛎は水中の浮遊物質やプランクトンを取り込むため、水質浄化活動も期待されます。その昔、森に住むメネフネ(小人の妖精)が夜な夜な山から石を運び、この池を造ったと言う伝説が言い伝えられているクアロアの養魚池は、アクティビティのひとつにある「ハワイアン・フィッシュポンド&ガーデンツアー」に参加するとカヌーでクルージングを楽しむことができます。



### 【クアロアランチ ハワイについて】

オアフ島カネオヘ地区にあり、ワイキキから車で約 45 分です。ハワイの大自然の中で 9 種類以上のスポーツやアクティビティが楽しめます。カップル、ファミリー、熟年、団体など、どなたでも楽しむことができます。食事やパーティができる「ランチハウス」や、オアフ東海岸最大のビジターセンターには、120 台収容の駐車場があり、太平洋が一望できるカフェテリア、オリジナルギフトショップなどの施設があります。クアロアランチ ハワイの敷地内では、アクティビティを楽しむだけでなく、大小問わず旅行者のグループや団体のイベントとしても活用できる場所が数多くあります。

#### ■この件に関するメディアからの問い合わせ先

クアロアランチ ハワイ Sales & Marketing 加代 ウィッティ  
Tel.808-237-8515 ex 230 Fax.808-237-8841  
E-mail:kayo@kualoa.com

クアロアランチ ハワイ Sales & Marketing 遠藤 亮  
Tel.808-237-8515 ex 236 Fax.808-237-8841  
E-mail:akira@kualoa.com

クアロアランチ ハワイ Sales & Marketing 榊原 メイ  
Tel.808-237-8515 ex 213 Fax.808-237-8841  
E-mail:may@kualoa.com

#### ■この件に関する一般からの問い合わせ先

一般のお客様は E メールでお問い合わせ下さい。  
akira@kualoa.com