

カキ好きには堪らない!90分食べ放題で大満足!!



スペシャルサンクス:鳥羽本浦「かき善」大将、女将さん、ミッドシップワークス 高嶋敏光さん/モデル:加藤未奈、text/photo:石川三穂

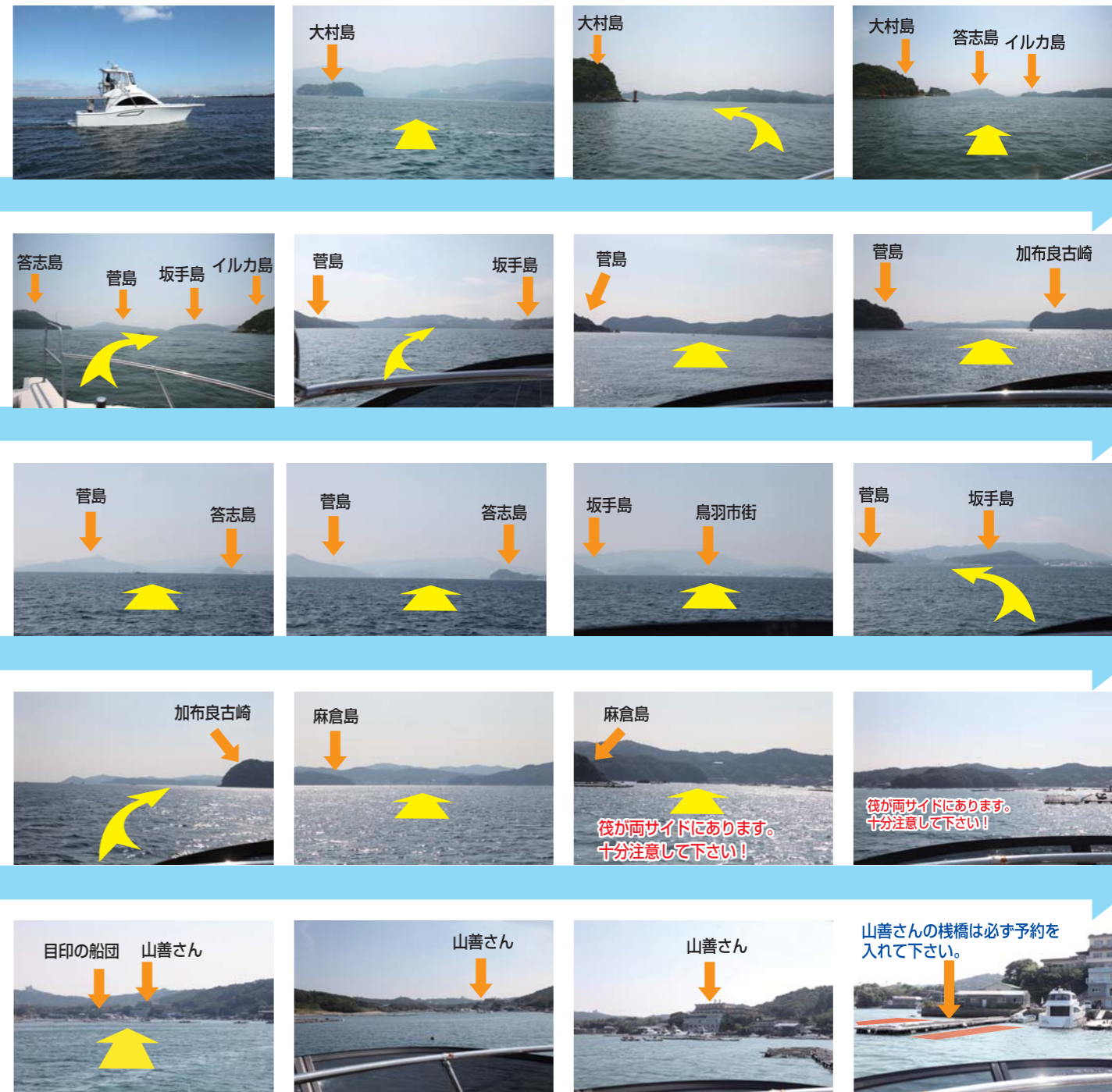


名古屋市内から車で15分、名古屋港までポートで5分のベストポジションにあるミッドシップワークスさん!フィッシングからクルージングまで幅広くサポートしてくれる。

三月に起きた震災でこの地区で一番影響を受けた食べ物はなんといっても「牡蠣」ではないだろうか?本浦は牡蠣で有名な所。毎年10月に入ると「そろそろ美味しい牡蠣が食べられる」なんて楽しみにしている人が沢山いるのではないかなと思う。しかし、震災後のニュースを見てビックリ!本浦のかきは宮城から種牡蠣を仕入れて養殖しているのだ。震災後宮城では種牡蠣が津波で流れてしまい出荷できないというニュースが流れていた。今年の秋のグルメクルージングの「牡蠣」は出来ないなとその時思った。しかし、先日夕方のニュースで本浦で「牡蠣食べ放題!!」というニュースが流れビックリ!慌ててインターネットで調べてみると、いつも通り、「牡蠣食べ放題!!」の文字を発見!津波で被害を受けなかった筏の牡蠣を大切に育てたということなのだ。それならば、早速、読者の皆さんに紹介しなくてはと思い、グルメクルージングに出かけることにした。場所は鳥羽浦村本浦にある「かき善」さん。昨年、同じ系列の「山善」さんにお邪魔をした時に、お邪魔した場所で、取材の電話を入れた所、快く引き受けてくれた。同行して下さるのは愛知県飛島にあるミッドシップワークスさん。名古屋市内から車で15分、名古屋港までポートで5分のベストポジションにあるマリーナでフィッシングからクルージングまで幅広くマリトレジャーを提供してくれる。早速、マリーナにお邪魔をしてグルメクルージングに出かけることにした。伊勢湾を南下して桃取水道から本浦に向かうことにした。菅島と坂手島の間を通り南下すると沢山の筏が現れてくる。筏の手前でアクセルを戻し、そこからはデッドスロー。筏で釣りをされている方がお見えになるので十分注意をして曳き並みを立てないこと。更に南下をすると両サイドに沢山の筏があり、ロープ



ウエストポーチ・ライフジャケット (自動タイプ) ¥18,270



※必ず御自身で海図、GPS、魚探、天気予報等をご確認の上、安全に十分注意してお出かけ下さい。トラブル等発生致しても当社は一切責任を負いません。



が張っているのでロープにも注意が必要。しばらく走ると山善さんの桟橋が見えてくるので、お宿に電話を入れて係留場所を確認。山善さんの桟橋は必ず事前に予約を取ること。かき善さんは桟橋の目の前!早速お邪魔をして取材をすることにした。ご紹介するコースは90分焼き牡蠣食べ放題の2,500円のコース。焼き牡蠣の他、牡蠣フライ、牡蠣ご飯、牡蠣のみそ汁、牡蠣の佃煮。なんととっても嬉しいのは焼き牡蠣をお腹いっぱい食べることが出来ること。天然の旨味を含んだ焼き牡蠣は最高で口の中一杯に牡蠣の風味が広がり、自然の塩味が絶品!食べごろはお店の人に聞くのが一番!一度教えてもらえば、後は絶品の焼き牡蠣が90分間食べ放題!牡蠣ご飯も牡蠣の風味満載!牡蠣好きには堪らない!基本的には要予約だが、平日は当日のお電話でも大丈夫かも!今年もいよいよ「牡蠣」のシーズンが始まった。プリプリの牡蠣を思う存分味わってみませんか!お勧めしますよ!



焼きがき処
かき善
http://kakizen.com/
〒517-0025 三重県鳥羽市浦村町1560
TEL/FAX 0599-32-5101
(電話受付時間 8:00~16:00)
営業時間 10:00~16:00(ラストオーダー 14:00)
営業期間 10月中旬~3月下旬
(年末年始 12月31日と1月1日は休業します)
※予約制ですので、必ずご予約をお願いします。



山善さんでもかきのフルコースが楽しめる。
「鳥羽 浦村 大吉の宿 山善」
〒517-0025 三重県鳥羽市浦村町 1560
TEL:0599-32-5216/0599-32-5715
http://www.yama-zen.jp/

