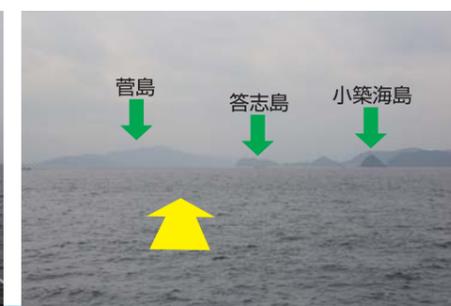


ブランド牡蠣の桃こまちが食べ放題!!



チャールサンクス:藤栄水産 大将、NTPマリーナ高浜 江口さん、モデル 味岡 宏佳(リカエール) / text/photo:編集部



※答志島周辺の網に十分注意して下さい。



※周りの暗岩に注意して下さい。



※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。



今回のグルメクルージングは、NTPマリーナ高浜から出発しました!!



取材協力 NTPマリーナ高浜 愛知県高浜市青木町1丁目1番地
TEL 0566-54-5300 URL <http://www.ntp.co.jp/marina/>

■グルメクルージングマップ



グルメクルージング第118弾!!今回ご紹介するのは栄養たっぷりのブランド牡蠣の食べ放題が楽しめる『藤栄水産』!!ここは三重県鳥羽市の答志島にあるお店で、ここで味わう事の出来るブランド牡蠣『桃こまち』は今や県外にも広がる有名ブランドに成長を遂げつつある程に評判の良い牡蠣で、その秘密は桃こまちに含まれる豊富な栄養分から出る旨味だと思えます。というのも桃こまちを生産している答志島の桃取の海は潮の流れが早く、豊富な栄養が牡蠣に伝わる為です。今回はそんな桃こまちを食べ放題で堪能出来てしまうお店をご紹介したいと思います。そして、編集部とともにお店に向かって頂くのは愛知県高浜市にあるNTPマリーナ高浜の江口さんとモデルの宏佳ちゃん。NTPマリーナ高浜は年中ポートフィッシングやクルージング、ウェイクボードを楽しむオーナーで賑やかなマリーナで季節ごとに様々なイベントを企画していて、オーナー同士の交流も盛んに出来るマリーナです。また、大型メンテナンス工場も完備しており、冬場のメンテナンスも安心して任す事の出来る経験豊富なスタッフが多数在籍しています。今回の

ブランド牡蠣桃こまちが食べ放題!!



~Today's Gourmet Cruising Menu~



ブランド牡蠣桃こまち あっあっカキフライ 体も温まる味噌汁

※焼き牡蠣食べ放題 大人2,200円 小人1,100円 幼児 550円 持込み可 牡蠣の他には、カキフライ2個、味噌汁、ご飯もの(日によって内容が異なります)。



店内は食事スペースもしっかりと確保されていて、清潔感のあるテーブルもあるので、仲間や家族で安心してブランド牡蠣桃こまちの食べ放題を満喫出来るそうです。



生食用の牡蠣も販売されているので、家で生牡蠣が食べたい方には本当にお勧めのお土産ですね。気さくな社長やスタッフさんとの会話も楽しむ事が出来ます。



鮮度抜群の牡蠣はこうした素早く丁寧な作業を簡単そうにこなしているスタッフさんの技術があってのものです。キズも無く本当に新鮮で身もプリプリでした。



社長自ら牡蠣の魅力や美味しい食べ方について教えてくださいました。桃こまちだけでも旨味たっぷりですが、いろんな調味料で食べ比べてみても面白いと思います。

航路の説明としては、マリーナを出発した後は神島を左舷に見ながら、答志島と菅島の間を目指します。右舷に答志島、左舷に菅島を確認出来たらそのまま正面が坂手島と鳥羽市街なので、真っ直ぐ市街の方面へ走ります。その際、網やブイが浮かんでいるので、十分注意して下さい。坂手島を左舷に確認したら、次は答志島の桃取漁港を目指して答志島を右舷に見ながら回り込みます。その際、答志島周辺にも網があるので、ご注意下さい。すると弁天島が見えるので右舷に見ながら通過すると、正面に小島が見えてきます。弁天島と小島の周辺にはあまり近づかず、しっかりと距離を取って航行して下さい。小島の正面に桃取漁港があるので、入港後は事前に指定された位置にボートを係留して下さい。また、入港の際は必ず事前に予約をしておいて下さい。答志島

に着いたら早速お店の取材を始めます。お店の中はとても清潔感があり、スタッフの方もとても気さくで良い人達です。そして、気になる料理ですがやっぱり食べ放題の桃こまちは最高です!!焼き牡蠣を開くと、肉厚で大きな牡蠣が姿を現します。一口で食べると、プルンとした食感と濃厚な牡蠣の旨味が広がり、更にはフワッと口の中に広がる甘みもクセになる美味しさで、これも表現しない訳にはいきません。こんな美味しい牡蠣をお腹一杯になるまで食べ放題でしたので、夢中で食べてしまいました。他にもジューシーでサクサクなカキフライや体を芯から温めてくれる味噌汁も美味しく頂く事が出来ました。今回のグルメクルージングは旨味満点のブランド牡蠣「桃こまち」を食べ放題で堪能する事の出来た大満足のグルメクルージングになりました。