

# 食べ放題シーズン到来!!桃取産ブランド牡蠣 「桃こまち」をお腹一杯になるまで満喫しました!!



スペシャルサンクス:マリーナ河芸 三井さん、モデル/今井彩、text/photo:編集部  
取材協力 マリーナ河芸 三重県津市河芸町東千里854-3 TEL 059-245-5001 URL <http://www.wan-wan.co.jp/>

## ~今回は三重県津市にあるマリーナ河芸から出発しました!!~



海上バースは広くて、大型のポートやヨットがスラリと並んでいます。



マリーナを散策中に、人魚像を発見!! 細部までお洒落心が見え隠れします。



クラブハウス内では花、料理等のカルチャースクールが開催されます。



新鮮なシーフード料理が自慢のレストランマーメイドもお勧めですよ!!



ライフジャケットは必ず付けましょうね!



Y'S GEAR  
手動式膨張式ライフジャケット  
¥14,700



※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ましても当社は一切責任を負いません。



グルメクルージング第108弾!!今回ご紹介するのは今まさに牡蠣の食べ放題で大人気の答志島にある藤栄水産。ここは三重県鳥羽市桃取町に位置しており、栄養分を豊富に含む漁場で収穫される桃取の牡蠣は「桃こまち」と呼ばれ、多くの食通に知られた存在となっています。桃こまちの特徴としては、1年ものため渋みが無く、むしろ甘みが増している点で、焼き牡蠣、蒸し牡蠣、カキフライと様々な調理方法で楽しむことが出来ます。今回はそんな桃こまちを食べ放題で満喫出来るお店があるという事を聞いて、早速取材する事に。ご紹介してくれたのは、三重県津市にあるマリーナ河芸の三井さん。マリーナ河芸は三重県下最大級の規模を誇るマリーナで、海上バースと陸上ヤードには大小様々なタイプのポートが保管されています。ここは高いメンテナンス技術だけでなく、50ft対応の屋内サービス工場も完備されており、大型艇の受け入れ態勢も万全!!船のサイズを問わず、オーナーさん達のポートをしっかりと保管してくれるマリーナです。また、マリーナ内には豊富なメニューが揃うレストランやカルチャースクール



女将さんはとってもアットホームで親切!!

気さくなご主人が食べごろまで焼いてくれます!

美味しそうな桃こまちが山積み!!  
食べ放題なら量を気にせず食べられます!!



牡蠣詰め放題も大好評です!!こんなに詰めても、しっかり蓋をしてくれます!!



凄くのどかでゆったりとした時間が流れるいいお店です!

藤栄水産 TEL:0599-37-3700(FAX同)  
三重県鳥羽市桃取町93-4  
料金/大人(中学生以上)2,100円  
子供(小学生)1,050円、幼児525円  
時間/10:30~15:00(ラストオーダー 14:30)  
内容/焼き牡蠣食べ放題・牡蠣フライ2個・ご飯もの  
・お味噌汁。(ご飯ものは日ごとに変わります)

の開催等も行われており、非常に活気溢れるマリナです。そして今回登場してくれるモデルさんは今井彩ちゃん!!お洒落で笑顔がとても人懐っこいモデルさんです。今回はこのメンバーで答志島へ向けて出港!今回の航路はというと、マリナ河芸を出港したら大村島を目指して走ります。大村島が見えて来たら、大村島の赤灯台を左舷側に見るようにして、神前岬との間を航行します。大村島を通過すると答志島が左舷側に見えてきますので、ゆっくりと舵を切ります。このあたりは漁船の航行が多いので、しっかりと海のルールを守って航行しましょう。入港したら、お店に連絡して係留位置の確認を行ってください。また、係留する際は事前に電話で予約を入れて下さい。到着した編集部は早速取材

開始!!今回は牡蠣の食べ放題という事で、とことん桃こまちを堪能させて頂きました!!焼き牡蠣と蒸した牡蠣の両方を沢山頂きましたが、本当に渋みが無く、口の中に広がる牡蠣の旨味と風味はクルージングの疲れを一気に吹き飛ばしてくれました!!また、牡蠣フライもサクサクで一口かじれば一気にジューシーな牡蠣の旨味が口の中に溢れます。食べ放題ということもあり、普段は少しずつ食べる牡蠣を、量を気にせずどんどん食べることが出来るのは、本当に贅沢な気持ちになれますね。しかも牡蠣がブランドの桃こまちなので、より一層贅沢な気持ちになれます!!今回ご紹介した桃取産のブランド「牡蠣『桃こまち』」、これは絶品ですので是非皆さんにも、食べ放題で満喫して頂きたいと思います!!



生食用の牡蠣も購入出来ます!!