

日常とは違った空間を休日に楽しむ…。 今が旬のカキづくしに大満足!!



スペシャルサンクス:「かき小屋さとや」若大将、若女将さん、三河みとマリーナ 岩瀬 大輔さん、モデル/はなみ、text/photo:編集部

今回ご紹介するグルメクルージングは三重県鳥羽市浦村にある「かき小屋さとや」さん。こちらはハイピッチグルメクルージングファンの方ならずぐ分かって頂けると思いますが、この夏に邪魔したばかりの所。こんなに続けて取材する事は異例なのですが、こちらに行けば分かってもらえると思います。本当に良い所です。何が良いかと言いますと、料理は当然、取材対象になっているのだからいいに決まっているのですが、何と言ってもお店のロケーションと若大将と若女将のお人柄です。まずは、ロケーション。懐かしい大きな縁側から見える景色は何とものどかな雰囲気、目の前は入り江。そして、その向こうには緑の山々。目に映る全てのパーツが良いんです!本当に癒される空気が漂っています。そして、そんな空間を更に和ませてくれるのが若大将と若女将。若大

取材協力: 三河みとマリーナ 愛知県豊川市御津町御幸浜 1-1-21
Tel:0533-76-3100 <http://mikawamito-marina.com>



ライフジャケットは必ず
付けましょうね!

YS GEAR
手動式膨張式ライフジャケット
¥15,120



※この時期は写真とは違いカキ棚や釣筏が沢山入っています。航行の際は徐行して十分注意して下さい。



※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。



将の中山俊さんは34歳とまだ若いのですが料理歴は十年以上。実家はこの地区でも老舗の名旅館「銀輪」さん。ハイピッチでも以前取材をさせて頂き、とても反響が多かった有名な旅館です。そこで修行をしているのだから料理の腕前は逸品!素材選びから始まり味付けまで拘り抜いたお料理を楽しむ事が出来ます。モットーは「拘り抜いた獲れたての新鮮な食材を一手間掛けて提供する」まさに、有言実行の若大将が創り出す料理は舌で楽しむだけでなく、目でも楽しみ、最高の料理を食べさせてくれます。また、お客さんとのトークも面白く、一生懸命コミュニケーションを取ろうとしてくれます。少し荒削りながら素朴で実直な人柄が周りのお客さんを和ませてくれます。また、若女将の智佳さんは小柄で凄く可愛い若女将さんで、いつも、ニコニコされており、どちらかというと都会で働くお洒落なエステティシャンといった感じです。それでも、とても気さくな性格で本当に感じの良い方です。今回はそんなお二人に会う為に船を走らせました。もともと、こちらをご紹介して頂いたのは愛知県豊川市の三河みとマリーナさん。ここは温暖な気候

~Today's Gourmet Cruising Menu~



今回のお料理
鳥羽・浦村のカキの魅力たっぷり!!『新・カキざんまい』
焼きカキor蒸しカキ5個/カキフライ/生カキ/カキグラタン/
カキの秘伝味噌鍋/カキの酢の物/小鉢/カキ釜飯/吸い物/
デザート。8種類の調理法で堪能!お値段は4,000円(税込)



カキ料理に
とても相性のいい
フルーティーな
特別醸造 牡蠣限定
純米吟醸「天遊琳」

かき小屋 **せとや** 三重県鳥羽市浦村町1212-8
TEL 0599-32-5770
URL <http://www.ginrin.co.jp/satoya/>
営業時間:11時~15時(LO14:30) デイナーは予約時のみオープン。不定休。



に恵まれた三河湾に位置し、オーナーに楽しく安全なマリナライフを過ごしてもらえよう。経験豊富なスタッフが多数在籍しており、オーナーのスキルに応じた様々なアドバイスをしてくれるこのエリアでも有数の規模を誇るマリナーです。そして、今回のグルメクルージングに登場してくれるモデルは、はなみちゃん。笑顔が素敵でとても人気のあるモデルさんです。そんなお二人とともにお店に向かうボートはトヨタポーンム26。このボートは26フィートながら1クラス上の乗り味を感じさせてくれて、今回のクルージングでも快調に三河湾を滑走していきました。伊良湖水道は若干荒れていましたが、答志島と菅島の間を走り加布良古水道に入った頃には水面も穏やかになり、順調にクルージングを楽しめました。ただ、一点注意をしなければいけないのが、加布良古水道から本浦に入る所です。航路の写真は筏等が入っていない写真を使用していますが、ここでは、カキ棚、釣り筏等が目目を塞いでしまうくらい入っているので、ご自身の判断でデッドスローで慎重に進んでいって下さい。無事に通り抜けるといつもの大きな桟橋が迎えてくれます。桟橋に船を泊めるとお二人が出迎えてくれました。早速、挨拶を交わし、席に着き今が旬のカキを頂く事に。まずは、カキの時雨からはじまり、カキの酢もの、生カキ、焼きカキ(蒸しガキと選択)カキの味噌鍋。そして、この味噌は絶品で拘りの逸品でした。カキフライ、カキのグラタン、カキ釜飯、カキのみそ汁。カキ、カキ、カキ、カキ三昧です!獲れたての旬なカキ料理。写真を見ているだけで、また食べに行きたくなくなってしまいます。全国的にも有名な鳥羽浦村カキ。最近ではカキの食べ放題も流行ってはいませんが、ゆっくり落ち着いて、綺麗な景色を見ながら食べるカキ料理は自分へのご褒美として最高に贅沢だとは思いますが、是非一度、本格的な絶品カキづくしコース料理を堪能してみたいかたがおすすめです!これからのシーズン本当にお勧めのお店です。休日に行ってみて下さい!!

最高の料理と癒しを提供してくれる気さくな若大将と若女将さん!(左から2、3番目)

