

グルメクルージング第167弾!!

鳥羽 浦村『山善水産』

# 今が旬の鳥羽浦村牡蠣が食べ放題!! 焼き・蒸し牡蠣で贅沢に食べ尽くす!!



スペシャルサンクスラグナマリーナ 横地 範樹さん、モデル/伊藤葉菜、text/photo:編集部  
取材協力:株式会社ラグナマリーナ 愛知県蒲郡市海陽町2丁目1番地 TEL:0533-53-2950 URL:http://www.lagunamarina.co.jp



今回はラグナマリーナから出航しました。クラブハウス内にはマリショップがあります。海上係留桟橋と陸上ヤードでは様々なボートやヨットを艇置しています。



本イメージ図は、I期・II期工事完了後の完成予想図です。  
(I期工事:2018年12月~2019年4月。なお、工期等は変更される可能性があります。)

ラグナマリーナは2019年春に100ftクラスバースを新設します。ビッグボートに相応しい桟橋フィンガー長、安全性、機能が考慮されたバースとなる計画です。



※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は当社は一切責任を負いません。

### ■グルメクルージングマップ

ライフジャケットは必ず付けましょう!

Y'S GEAR

YAMAHA YVH-2017 ハイブリッドライフジャケット 24,782円(税込)

山善水産

山善水産

グルメクルージング第167弾!!今回は本格的な牡蠣シーズンが到来したということで、鳥羽浦村エリアにクルージングし、新鮮な牡蠣の食べ放題を楽しむことができました。取材にお伺いしたのは三重県鳥羽市浦村にある「山善水産」。ここは全て自社製品の牡蠣を使っており、新鮮で大粒の牡蠣を食べ放題形式で楽しめます。目の前には桟橋もあるので、マイボートでクルージングに行くのにも最適なお店です。今回お店をご紹介してくれたのは、ラグナマリーナの横地さんと、モデルの伊藤葉菜ちゃん。ラグナマリーナは陸上に35tと3.5tの計2基のクレーンを完備しており、ヤードや係留桟橋には様々なタイプのボートやヨットが艇置されています。また、ヤマハマリンクラブシースタイルのホームマリーナにもなっているので、ここを拠点に様々なマリレジャーを楽しむことができます。更には2019年春には100フィートクラスバースも新設され、これまで以上に充実した体制でオーナー艇をサポートしてくれます。今回の航路に関してですが、山善水産に向かう際には筏などに十分注意して航行して下さい。また、



# 焼き牡蠣・蒸し牡蠣 食べ放題



焼き牡蠣



蒸し牡蠣



牡蠣釜飯



牡蠣フライ



牡蠣の味噌汁

牡蠣しぐれ

大人2,700円、小学生1,500円、3歳～就学前500円 ※焼き牡蠣、蒸し牡蠣のみ。3歳未満無料。価格は全て税込。食べ放題は焼き・蒸し牡蠣のみ。内容:焼き牡蠣、蒸し牡蠣、牡蠣釜飯、牡蠣フライ、牡蠣しぐれ、牡蠣の味噌汁  
お食事時間①11時～12時半 ②12時～13時半 ③13時～14時半



まずはフロントに行き受付を済ませます。館内は広々とした空間が広がっており、とても清潔感がありました。落ち着いた食事ができそうな雰囲気です。

**鳥羽浦村 オイスターファーム 山善水産**  
〒517-0025 三重県鳥羽市浦村1560 TEL:0599-32-5216  
URL:<http://www.yama-zen.jp> 電話受付時間: AM 9:00 ~ PM 5:00



ここは旅館施設をそのまま利用しているため、海の見える座敷でゆっくりと牡蠣を堪能できます。屋内のため、天候に左右されないのも魅力の一つです。



焼き牡蠣と蒸し牡蠣はスタッフの方達ができあがり次第、テーブルに持ってきてくれるので、とても安心です。テラスからは景色の良い眺めを楽しめました。

必ず事前にボートで向かう旨を連絡し、係留場所の確認を行って下さい。係留後は歩いてお店に入り、フロントで受付を済ませた後、まずは館内の撮影をしました。館内はとても清潔感があり、ここは旅館施設をそのまま利用しているため、冬でも暖かい屋内で牡蠣を食べることができます。また、お座敷からは海が見えるので、景色の良い眺めを楽しみながら食事ができます。座席の数も多いので、予約さえ取れば、団体での利用も十分可能だと思います。ここのお店では焼き牡蠣や蒸し牡蠣をスタッフの方ができあがりを見ながら、自分達のテーブルまで運んでくれます。そのため、テーブルで牡蠣を焼いたり蒸したりする必要がないので、服も汚れにくく、臭いも付きません。そして、肝心な食事は

というと、今回は定番の焼き牡蠣と蒸し牡蠣の食べ放題コースを頂きましたが、どちらも最高に美味しかったです。ここのお店が提供している牡蠣は全て自社製品なので、鮮度は抜群に良く、大粒な牡蠣も多かったです。また、身はプリプリで、牡蠣本来の旨味が凝縮されていました。正直このクオリティの牡蠣を食べ放題で食べられるなんて、本当に贅沢だと感じました。また、牡蠣以外にも牡蠣の風味と旨味がご飯に染み込んだ牡蠣釜飯やホクホクの牡蠣フライ、丁寧に煮込まれた牡蠣しぐれ、牡蠣の旨味が凝縮された味噌汁も付いてくるので、ボリュームも満点でした。自社製品の新鮮な牡蠣をお腹一杯食べるなら、ここは本当にお勧めです。ぜひ皆さんで、クルージングに行ってみて下さい。