グルメクルージング第178弾!!

三重県 浦村『かき小屋 さとや』

牡蠣シーズン到来!!人気のかき小屋で絶品料理に大満足!!

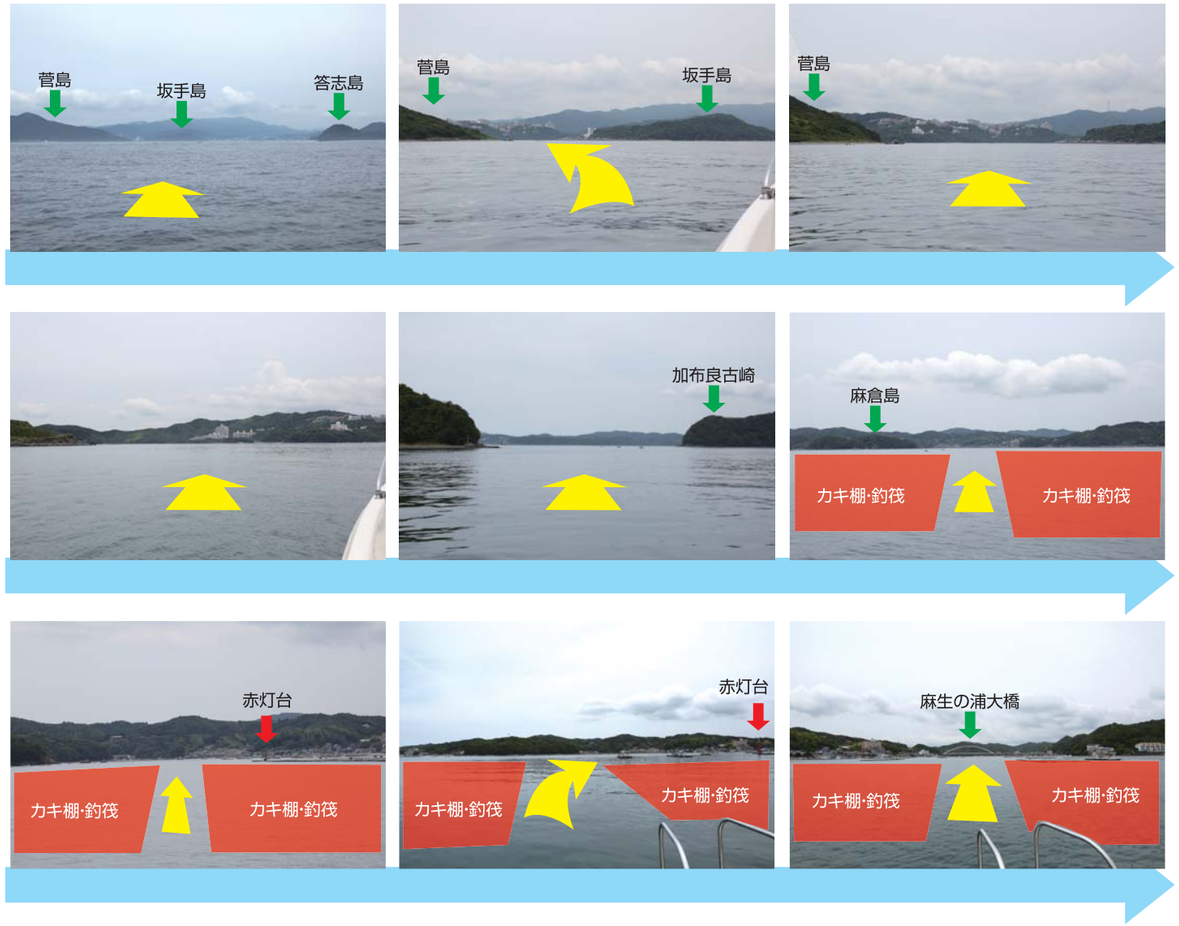
スペシャルサンクス:かき小屋 さとや 大将 中山 俊さん、モデル/間瀬 遥花 、text/photo:編集部

お店は海に面しているので、海を見ながら食事を楽しむことができます。

長い桟橋があるので、マイボートで来るときも安心です。

道路側に回るとお店の入口があるので、こちらからお店に入れます。

※航行区域は時期によって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178弾!!今回ご紹介するのは鳥羽浦村エリアで鮮度抜群の牡蠣料理を楽しめるお店「かき小屋　さとや」。ここは蒸し牡蠣や焼き牡蠣はもちろん、牡蠣を使った牡蠣鍋や牡蠣グラタンなど、様々な牡蠣料理を楽しめるお店です。そんな絶品の牡

お店には広いウッドデッキのエリアがあり、こちらではのんびりと休憩しながら、海を眺めることができます。若女将さんも親切で、とても話しやすかったです。

店内は広い座敷スペースとなっていて、こちらで食事を頂くことができます。窓からは美しい生浦湾の景色を見ることができ、開放的な気分で食事を楽しめます。

牡蠣料理に合ったお酒を飲むこともできます。料理によって大将に相談しながら選んでみて下さいね。最後に記念撮影!!お二人の人柄もお店の魅力の一つです!!

蠣料理を求めて、今回は久しぶりに「さとや」さんを訪れました。出迎えてくれたのは大将と若女将。お二人はとても親しみやすい人柄で、店内はとてもアットホームな雰囲気です。そして、食事をする座敷エリアは広々としており、窓の外には生浦湾が広がっています。店内の撮影後に早速食事を頂きましたが、今回は新たに登場した「NEWカキざんまい」というコースをオーダーしました。こちらは焼き牡蠣か蒸し牡蠣のどちらか(5個)を選ぶことができます。どちらを食べても牡蠣本来の旨味がたっぷりと凝縮されているので、きっと満足して頂けると思います。生牡蠣はひと口で食べると口中に牡蠣の旨味が広がり、本当に美味しかったです。生牡蠣を食べたら、お店で出している牡蠣の鮮度が抜群に良いことが実感できました。牡蠣フライはサクサクの衣の中にジューシーな牡蠣が包まれていて、こちらも絶品。牡蠣グラタンもクリーミーでこちらも絶対に外せません。牡蠣前菜3種は創作料理といった感じで、新鮮な感覚を楽しみながら頂くことができました。そして、牡蠣の味噌鍋は牡蠣と濃厚な味噌が絶妙に絡んでいて最高です。さらに、牡蠣釜飯は牡蠣の味がしっかりとお米にしみており、お米の部分だけ食べても本当に美味しかったです。他にも単品で牡蠣の天ぷらをオーダーしましたが、こちらは塩とカボスを適量かけて食べると最高でした。新鮮な牡蠣を敢えて天ぷらで提供するというアイデアも素晴らしいと思います。これから本格的な牡蠣シーズンが始まるので、ぜひ遊びに行ってみて下さい。