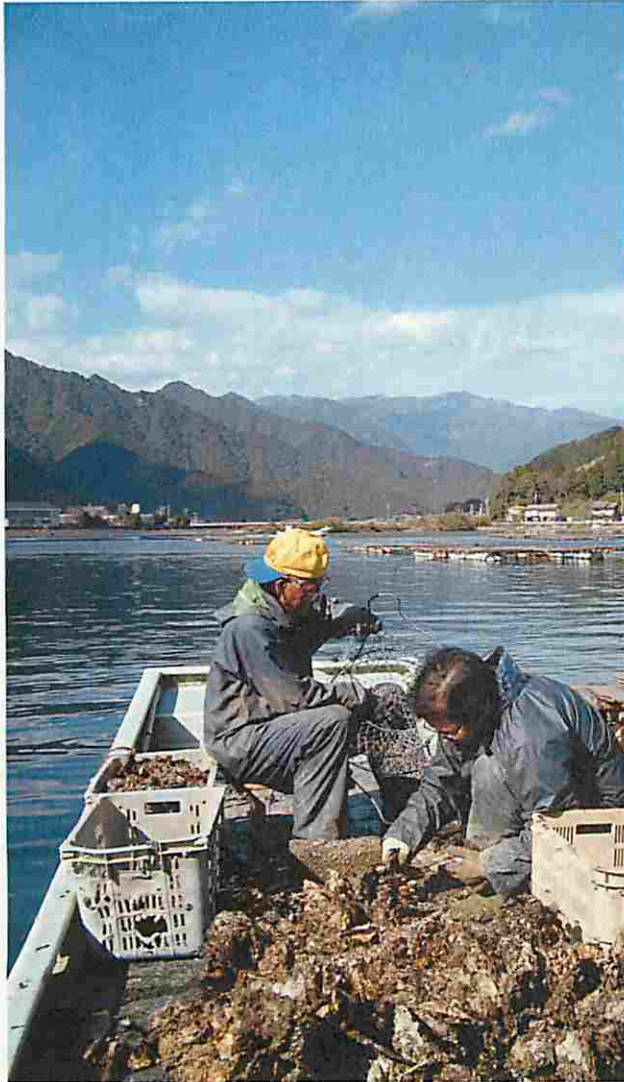


幻のカキ 渡利牡蠣

出荷始まりました!



地方発送
できます。



紀北町は三重県南部に位置し、前面（東南部）に黒潮躍る熊野灘、背後（西北部）には日本有数の原生林が残る大台山系に囲まれた、自然豊かな町です。

渡利牡蠣は、大台山系の豊かな恵みを受け流れ込む、栄養豊富な船津川と太平洋の黒潮が交じり合う汽水湖の白石湖で養殖されており、種牡蠣よりこの汽水湖（白石湖）で天然採苗された、極めて「安心」「安全」な牡蠣です。

この渡利牡蠣は、白石湖の冬場の水温が高いため成長が遅く小粒なのと、汽水湖で育つため、塩分濃度を極限まで押さえられ、牡蠣独特の生臭さがなく甘みがありクセのないのが特徴です。牡蠣を好きな方はもとより、苦手な方もぜひ一度ご賞味いただきたいと思えます。

（弘法大師にまつわる伝説もあり、別名 弘法カキとも呼ばれています。）

幻の渡利牡蠣を使った 珍しい牡蠣寿司

渡利牡蠣を砂糖・しょうゆ・みりん+隠し味で味付けし、寿司めしの上のにのせています。

(おさびの代わりに洋からしを使用
しています!!!)



渡利カキ取扱業者

渡利カキ注文先 (殻付き・生牡蠣)

当日、午後2時までにご連絡下さい。

① 畦地水産 (アゼチ スイサン)

紀北町海山区渡利 電話0597-32-2947

世古牡蠣店 (セコ カキテン)

紀北町海山区渡利 電話0597-32-3096

上地牡蠣店 (ウエチ カキテン) 道の駅マンボウで販売中!!

紀北町海山区渡利 電話0597-32-0573

② 宿泊して渡利牡蠣を食べたい。

※ ロッジ山水 (1泊2食付)

紀北町海山区相賀89 (渡利)

電話 0597-32-0573 7,000円~

※ 民宿ささき (1泊2食付) 予約制

夕食は牡蠣のコース料理で舌鼓!! 10,000円~

紀北町海山区相賀115-1 (渡利)

電話 0597-32-1681

牡蠣のコース料理は5,000円~

③ 牡蠣コース料理を食べたい

※ 一富士 (予約制)

紀北町海山区相賀 (本地)

電話 0597-32-0250 4,200円~

(酔カキ、カキフライ、焼カキ、カキ豆腐、カキ土手鍋、カキ寿司、デザート)

※牡蠣寿司 予約なしで食べれる (地方発送相談)

※ 民宿ささき (上記参照)

④ 牡蠣寿司を食べたい。

珍しいお寿司です。(おすすめ!)

寿司めし(シャリ)の上に甘辛く煮た牡蠣が乗っており、わさびではなくからしでいただきます。(この渡利地区ではお祝いなどのめでたい席で昔から食べられていました。)

※ 一富士 (上記参照) 一貫 150円 1人前 (10貫) 1,300円

⑤ リースナフルに単品・定食で食べたい!

ご相談ください。 紀北町観光協会 電話0597-46-3555

渡利牡蠣が食べられる&買えるMAP

