

幻のカキ

# 渡利牡蠣

11月頃より出荷が始まります



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います。

※ 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。

お問い合わせ：紀北町観光協会 電話：0597-46-3555

## 渡利カキ取扱業者

- ① **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。**  
哇地水産 (アセチスイサン) 海山区相賀 (渡利) 電話0597-32-2947

世古牡蠣店 (セコカキテン) 海山区相賀 (渡利) 電話0597-32-3096

上地養殖場(ウエチヨウショクジョウ)海山区相賀 (渡利) 電話0597-32-0573

伊藤 毅 (イトウ) 海山区相賀 (渡利) 電話0597-32-0971

竹丸 (タケマル) 海山区相賀 (渡利) 電話0597-32-2113  
(3450)

- ② **宿泊して渡利牡蠣を食べたい。(要予約)**

ロッジ山水 海山区相賀89 (渡利) 電話 0597-32-0573

1泊2食付 7,000円~

民宿ささき 海山区相賀115-1 (渡利) 電話 0597-32-1681

1泊2食付 予約制 13,125円~ 夕食は牡蠣のコース料理で舌鼓!!

- ③ **牡蠣コース料理を食べたい**

一富士 (予約制) (月定休、午前11時~午後10時)

海山区相賀 (本地)

電話 0597-32-0250 4,200円~

(酢ガキ、カキフライ、焼ガキ、カキ豆腐、カキ土手鍋、カキ寿司、デザート)

※牡蠣寿司 予約なしで食べられる (地方発送相談)

民宿ささき (上記参照)

牡蠣のコース料理は前日までに予約 6,300円~

- ④ **定食・単品でリーズナブルに食べたい**

一富士 (上記参照) カキ寿司1,200円 (1人前8貫)、カキフライ定食1,050円  
土手鍋定食1,250円 e + c 焼きガキ750円、酢ガキ600円

よし田 海山区相賀 電話 0597-32-3509

日曜定休、平日 11~14、17~22 土曜 17~22

カキフライ定食、酢ガキ、予約で焼きガキも食べられます。

かい鮮や 海山区上里 電話 0597-36-1737

火曜定休、平日 11~15、16:30~20 土日祝 11~20

カキフライ定食、焼きガキ、酢ガキ