

きほくらぶめしが 食べられるお店



グランプリ受賞店
喜久寿し



〒519-3406
三重県北牟婁郡紀北町相賀849-2

店主:浅尾 智治さん

☎0597-32-2036

「渡利かきのひつまぶし」が
食べられるお店については
HPまたは紀北町観光協会
までお問い合わせください。

営業時間 午前11時～午後2時/午後4時～午後8時
定休日 月曜日

ここでも購入できます

数量限定で
販売中!

道の駅紀伊長島マンボウ

〒519-3204
三重県北牟婁郡紀北町東長
島2410-73
【TEL】0597-47-5444



道の駅海山

〒519-3406
三重県北牟婁郡紀北町
相賀1439-3
【TEL】0597-32-3553



始神テラス

〒519-3208
三重県北牟婁郡紀北町
三浦600番地
【TEL】0597-46-1011



渡利かき 購入可能店舗一覧

12月初旬～3月頃まで

(購入は事前予約が必要です)

| 店名 | 電話番号 |
|-------|---------------|
| 畦地水産 | 0597-32-2947 |
| 世古牡蠣店 | 0597-32-3096 |
| 上地養殖場 | 0597-32-0573 |
| 伊藤かき店 | 090-1560-0325 |
| 東かき店 | 080-5162-0260 |
| 大紀商店 | 0597-32-2326 |
| 倉田牡蠣店 | 0597-32-2094 |
| 奥村かき店 | 090-7910-3116 |



お問い合わせ

(一社)紀北町観光協会

きほくのたび

検索

〒519-3204
三重県北牟婁郡紀北町東長島2410-73

☎0597-46-3555

Email info@kihoku-kanko.com

HP <https://kihoku-kanko.com/>



汽水湖で
育っ!

渡利かき
わたり



あなたがえらぶ紀北町でいっちゃんうまいもんきほくらぶめし決定戦



第1回きほくらぶめし決定戦

グランプリ作品



海と山に囲まれた自然豊かな紀北町。町の南部に位置する汽水湖「白石湖」で養殖される渡利かきは、クセがないまろやかな味で生産量の少ない知る人ぞ知る食材。そんな渡利かきをこだわりのタレで甘辛く煮て、熱々ごはんに乗せたのがこの「渡利かきのひつまぶし」。

一杯目は甘辛く煮たかきをごはんのにせて。二杯目は薬味と一緒に。三杯目は秘伝のダシをかけて。一度に3回楽しめる紀北町の一押しグルメ「渡利かきのひつまぶし」をぜひご賞味ください。



あなたがえらぶ 紀北町でいっちゃんうまいもん きほくらぶめし決定戦

「あなたがえらぶ紀北町でいっちゃんうまいもんきほくらぶめし決定戦」とは、紀北町でとれた食材を一品以上使って作られた紀北町らしいご当地グルメのレシピを広く募集し、実際に食べていただいた方々の投票により、これぞ紀北町の一押しグルメ「きほくらぶめし」を決定する食のイベントです。

きほくらぶめしの定義

- 1 地元の食材を使って、愛をこめて作られた料理。
- 2 みんなでえらぶ、紀北町ならではの料理。
- 3 これを食べれば、誰もがみんな「きほくらぶ」!!

きほくらぶめしとは、紀北町ならではの「一押しグルメ」をあらわす造語です。

紀北町MAP



幻の渡利かき



周囲5kmの小さな湖で育つ渡利かき。汽水湖という環境であるため塩分濃度が極限まで抑えられ、かき独特の生臭さがなく、身が黄色くみがあるのが特徴。生産量が限られ、外にはほとんど出回らないため幻のかきとも呼ばれています。

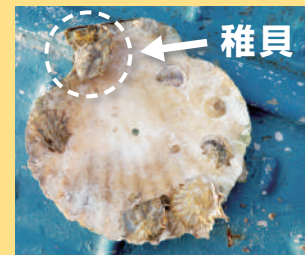


周囲わずか5kmの汽水湖で育つ

かきは海で養殖されることが多いと思いますが、渡利かきは大台山系からの豊かな恵みが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「白石湖」で養殖されています。

生まれてからずっと白石湖

種かきから天然採苗し、一貫してこの白石湖で育ちます。同じ漁場で種を採苗し、稚貝からずっと同じ場所で育つのは非常にめずらしく、他からの稚貝をここで養殖しようとしても育たないそうです。白石湖はかきにとってとても厳しい環境なのです。



グリコーゲンが豊富

筏式養殖で育てられる渡利かき。子どものかきは真水に弱いので、雨が降ると、ロープの長さを一本一本変えてなるべく海水の位置になるように調節します。汽水湖という厳しい環境でずっと我慢して生きていくために、渡利かきはグリコーゲンや旨味成分などを蓄える性質を持っており、黄色っぽくみえるのはそのためです。

