



## 新居町観光協会

〒431-0302 静岡県湖西市新居町新居 3380-8

Tel : 053-594-0634 (事務局 : 新居町商工会) Fax : 053-594-5984

2021年12月 発信

© 新居町商工会

### 地域特産品 PR 事業

## 自分で焼いて味わう浜名湖産の牡蠣「新居のかき プリ丸」はいかが？

昨年大好評でした湖西市新居弁天「海湖館」の特設 牡蠣小屋 今年もオープン

湖西市新居町の 体験施設「海湖館」に浜名湖産の牡蠣「あらいのかき プリ丸」を味わう特設の『牡蠣（かき）小屋』がオープンします。

開催期間は、**令和 4年 1月 8日（土）～ 3月 31日（木）**

例年、静岡県内外から多くの方々がお来場されております。

あつあつの焼き牡蠣を堪能できるほか、養殖業者による牡蠣むき実演（不定期）や湖西市の地場産品の販売も行っております。

浜名湖産の牡蠣は粒が大きく、甘みが強いのが特徴。焼き牡蠣は殻のままコンロの上に置き、加熱後に調味料を加えず天然の塩味で味わいます。浜名湖のプリプリした牡蠣「あらいの牡蠣 プリ丸」を堪能しませんか？寒い時期の焼き牡蠣は最高です！！

また、本年度は新型コロナウイルスの感染対策を充分に行って営業しております。

詳しくは 新居町観光協会ホームページ URL : <http://araichokanko.com/>

#### <イベント概要>

##### ★新居弁天「海湖館」牡蠣小屋

日 時 : 令和 4年 1月 8日（土）～ 3月 31日（木）

平日 10:00～15:00 / 土・日・祝日 9:00～15:00

定休日 : 月曜日 ※月曜祝日の場合は翌日

場 所 : 湖西市新居町 新居弁天「海湖館」牡蠣小屋

料 金 : 1セット : 3個 1,100円（消費税込）

##### ★新居関所牡蠣小屋

日 時 :

開催日 :

**休止いたします**

場 所 :

料 金 :

※開催期間・開催時間について カキの在庫がなくなり次第終了します

※常設のバーベキューコンロでお客様が焼いていただきます

#### <本件に関するお問い合わせ>

現場担当者名 : 榊原 信一 (サカハラ シンイチ) ※ きらく市食堂 TEL : 090-8186-1217

広報担当者名 : 後藤 吉延 (ゴトウ ヨシノブ) ※ 新居町商工会 TEL : 053-594-0634

FAX : 053-594-0634 / E-mail : [arai-s@tokai.or.jp](mailto:arai-s@tokai.or.jp) / URL : <http://araichokanko.com/>

## 浜名湖 あらいのかき “プリ丸” は 何で美味しい？

浜名湖独特の養殖方法だから大きくてコクのある濃い味の牡蠣になるから美味しい。

浜名湖内の養殖場にて、1年半の間に潮通しの良い湖南部と植物プランクトンが豊富な湖北部に3回程度場所を移動させるきめ細やかな世話によって、身が大きく、ずっしりとしたミネラルたっぷりの牡蠣に成長します。

他の地域では成長するのに2~3年かかるところもありますので、浜名湖はそれだけ牡蠣の成長に必要な栄養分にあふれた、環境のよいところだと言えます。

## 浜名湖 あらいのかき “プリ丸” は 買っても美味しい？

地元の海湖館で販売する牡蠣はむき身をそのまま袋詰めしてすぐ出荷しているので濃厚で美味しい。

水に漬けてパック売りされているカキとは味の濃厚さが違います。

## 浜名湖 あらいのかき “プリ丸” は 量が少ない？

浜名湖の牡蠣はきめ細やかな世話をするから生産量が少なく全国の0.2%の生産量です。

浜名湖牡蠣は人気ブランド上位に位置し、11・12月は東京築地市場・浜松市場に出荷されてしまいます。1月になってやっと牡蠣小屋で食べられるようになります。

浜名湖独特の養殖方法だから養殖期間はおよそ1年半。潮通しの良い湖南部と植物プランクトンが豊富な湖北部に3回程度場所を移動します。浜名湖産のカキは、こうしたきめ細やかな世話によって、身が大きく、重量のあるミネラルたっぷりのカキに成長します。

浜名湖では鰻の養殖が明治33年から行われているが、牡蠣の養殖は更に前の明治20年の昔から行われている。地元では浜名湖の牡蠣は『牡蠣はやっぱ浜名湖の牡蠣が大きくて美味しい』と当たり前になっている。

浜名湖のプリプリしたクリーミーな牡蠣の美味さには牡蠣好きにはもちろんそうでない方も『牡蠣ってこんなに美味かったの！』と絶賛されるはず。皆言います。『浜名湖 あらいのかきは、一度食べたらやめられない』

