

不知火海で育まれた

# 牡蠣が

# 解禁



不知火海の栄養豊富な海で、丹精込めて育てられた絶品「牡蠣」。旨味が凝縮された小ぶりの身は、とても濃厚でクリーミーです。ぜひ県南の水俣市・芦北町・津奈木町の旬の牡蠣をご堪能ください。

※貝毒検査済・紫外線滅菌海水による20時間殺菌済  
※牡蠣がなくなり次第終了となります。(例年4月中旬～下旬)

旬の牡蠣を  
食べ尽くせ!!

## 1 芦北真牡蠣



芦北ICすぐの  
道の駅芦北でこぼんにて開店!  
漁師夫婦が自ら手掛ける  
アットホームな牡蠣小屋です!

☎090-4778-9291 (担当: 大矢)  
☎0966-82-2066 (芦北町漁業協同組合 芦北支所)

場所: 道の駅芦北でこぼん (葦北郡芦北町大字佐敷443)  
営業日: 土・日曜日、祝日、年末年始 (12/29~31・1/3~5)  
営業時間: 11:00~16:00 (15:30オーダーストップ)

12/16  
(土) オープン



## 2 つなぎ オイスターバル



全席オーシャンビュー!  
大好評の欧風カキ小屋  
“つなぎオイスターバル”が  
リニューアルオープン!

☎090-5727-2015  
(津奈木漁業協同組合)

場所: つなぎオイスターバル  
(旧平国小学校 葦北郡津奈木町福浜 3503)  
営業日: 土・日曜日、祝日  
営業時間: 11:00~16:00  
(15:30オーダーストップ)

1/6  
(土) オープン



## 3 恋路カキ



“道の駅みなまた”にて開店!  
ヒオウギ貝やサザエ、  
イカ、エビ、じゃこ飯などの  
サイドメニューも楽しみです!

☎0966-63-3355  
(水俣市漁業協同組合マガキ養殖部会)  
☎090-4514-0388  
(担当: 金子)

場所: 道の駅みなまた (水俣市月浦54-162)  
営業日: 土・日曜日、祝日 (月曜日のみ)  
営業時間: 11:00~16:00  
(15:00 オーダーストップ)  
テーブルチャージ料: 300円/席

1/6  
(土) オープン



3店舗で  
店頭購入可能!  
水俣・芦北では  
地方発送も可能!  
1,500円/1kg  
(15個前後)



熊本市から  
車で約70分  
日奈久IC~水俣IC間は  
**無料**

# おまたせしました! 「牡蠣」の季節!



さまざまなテイストで旬の牡蠣を存分に味わっていただけるメニューをご用意しました!

協力:水俣・芦北観光応援社(熊本県芦北地域振興局内)

水俣・芦北地域観光ポータル  
【いろいろ旅ノート】

## 1 芦北真牡蠣のイチオシ!



### 牡蠣の旨味成分がたっぷり入ったスープがたまらない!

芦北真牡蠣、ヒオウギ貝、うどんがセットになった、お得で嬉しいセットメニューです。特製牡蠣うどんは、エビと牡蠣が入ってお腹也大満足の一品!

牡蠣うどんセット 1,600円



ドドーンと広がる磯の香り!  
この時期ならではの贅沢を楽しんで。



やわらかな身の食感と牡蠣のエキスタっぷりの絶品「牡蠣ごはん」

## 2 つなぎオystersのイチオシ!



### ぜひ味わってほしい牡蠣好きにはたまらない一品!

燻製の香りと牡蠣の旨味が口いっぱいに広がって、そのままでもお酒のおともとしても最高な一品。オイルが残ったら、具材を追加するもよし!パンをつけて食べるもよし!ひとつで二度三度楽しめます!

燻製牡蠣のアヒージョ(野菜セット) 1,200円



肉厚でプリプリ!一味違う3種類の欧風トッピングで牡蠣を楽しめます。



不知火海が一望できる席でワインや地酒とともに、旬の牡蠣を堪能できます。

## 3 恋路カキのイチオシ!



### 缶ごと直火で蒸し焼き! 漁師直伝の豪快な浜料理。

牡蠣はもちろん、ヒオウギ貝などの気になる具材を缶に入れて、お酒をたっぷり注ぎます。蓋を閉めて待つこと数分...!牡蠣の口が開いたら食べごろです。それぞれの具材から出る旨味がたっぷり。お箸が止まりません!

ガンガン酒蒸し焼き(キット) 600円



「今年の牡蠣もウマイぞー!」



やみつき!ほっこりした優しい味わいの「じゃこ飯」