

# カキの ぷりテキ

あつあつ、ぷりぷりの  
赤穂産カキをご賞味下さい。

### カキのぷりテキとは…

1年で成長しが大きくぷりつとした赤穂産牡蠣を「殻をはずしてむき身を焼く」という調理法で独自の味付をしたカキのぷりぷりステーキ「カキのぷりテキ」が多くのお店で提供され、愛されています。バター醤油や赤穂の塩を使った旨みたっぷりでパラティーに富んだカキのぷりテキをご当地グルメとして推進しています。是非ともご賞味ください。



このページが  
目印！  
赤穂カキの  
ぷりテキ

※写真の番号は提供店の番号です

# 赤穂産 牡蠣の味めぐり

## 2017~2018

### 各店舗の利用にあたってのご注意

- 各店舗の料理に使っているカキは、水揚げ時期により大きさに違いがありますので、個数や料理が変更になる場合があります。
- 年によってカキの成熟度は異なります。
- 予約が必要な料理は、必ず事前連絡をお願いします。
- 仕入れ状況により、料理を提供できない場合があります。

※価格は税込表記で統一しています。

(営) = 営業時間  
LO = ラストオーダー  
(休) = 定休日  
(座) = 座席の種類と数  
(席) = 駐車場  
(C) = 使用できるクレジットカード (記載なしは不可)

### 1 赤穂御崎レストハウス 銀波荘

赤穂市御崎大塚 827-1 TEL:0791-42-3455

赤穂御崎温泉旅館「銀波荘」直営で、眼下に海が見渡せるロケーションが自慢のレストラン。冬のカキはもちろん、夏の八もなど、四季を通じて、瀬戸内の新鮮な魚介を気軽に味わうことができるのが最大の魅力だ。

#### カキのぷりテキ

アヒージョ風・柳川風：各1,296円  
今年の新たなメニューは2種類の「カキのぷりテキ」(写真はアヒージョ風)。アヒージョ風は、陶板一人鍋に、カキと季節のほり野菜5種類をオリーブオイルと隠し味を入れて加熱。柳川風はカキとささぎゴボウを卵とじにした一品だ。

#### 赤穂かき三味 五右衛門コース：3,780円

毎年恒例の人気コース。カキ佃煮、カキ酢、カキフライをはじめ、カキのうまみを逃さぬよう清蒸しにした蒸カキを一度に味わえる欲張りなコース。その他、焼ガキコースや、カキ宝楽焼御膳(2,700円)など、カキメニューは豊富だ。

### 5 潮彩きらら 祥吉

赤穂市御崎2-8 TEL:0791-43-7600

館内どこからでも穏やかな瀬戸内海を望むことができる。2014年10月新設の「真天の湯」は、夕陽が湯舟のなかに入り込むように設計したお風呂。祥吉ならではの洗練の味と心づくしのおもてなしとお風呂を堪能できる。

#### カキのぷりテキ (赤穂牡蠣会席の一品)

カキのぷりテキとは大根ステーキ赤穂塩蒸しとみれ：食事のみ6,480円、1泊2食17,430円  
カキのぷりテキを出汁のしみ込んだ大根のせ、さきだ赤穂塩蒸しを盛り、祥吉オリジナルの陶板焼の器に盛り付け、和風船をかけたいて今年の新作。自慢のメイン料理は「じゅっ〜〜〜」という音と味を存分に楽しめる。

#### 赤穂牡蠣フライ御膳：900円

牡蠣フライ、小鉢、酢の物にごはんとみそ汁が付いたランチにオススメのお徳打ちセット。他に、牡蠣入り湯豆腐(1,200円)、酒蒸し、ムニエル(各800円)など人気で、酸味まややかでかかおぶしのだしがきいた、自家製ポン酢との相性が抜群だ。

### 2 食彩 どんぐり

赤穂市加里屋 2197 TEL:0791-45-3123

『ミシュランガイド兵庫2016特別版』で紹介されたピブルマンにて、3,500円以下で特におすすめの食事を提供しているお店。繊細な技と随所に加えるひと手間がおもてなしの心があふれ、組み合わせなど、慶弔や接待での利用も多い。

#### お昼御膳：1,620円

月替わりの松花堂の一角にカキ料理を提供する。お造り2種盛り、茶碗蒸し、炊き込みご飯などにデザートと飲み物が付く。カキ料理は12月~2月の冬季限定で楽しめる。

#### おどんぐり御膳「松」：4,860円

会席の献立(先付、前菜、造り、煮物、揚物、小鉢、温物、ご飯、香の物、止め碗、甘味)の中にカキ料理を入れて提供する。季節により内容が変わるどんぐり御膳「松」は4日前までに要予約。

### 6 美食処 主税

赤穂市加里屋 69-1 TEL:0791-43-9000

京都の料亭で10年間腕を磨き、播州赤穂駅前で商売して27年のがんと親父が作る一品料理の店。イチオシは茶碗蒸しと天ぷら。しょうゆやポン酢をはじめ、タレ類はすべて自家製で丁寧である。

#### 安兵衛御膳：1,900円

小鉢、酢の物、旬のお造り、茶碗蒸し、旬の天ぷら、ごはん、みそ汁、香の物という内容で、観光客に特に人気の御膳。カキの時期に限り、旬の天ぷらに牡蠣フライに変更することができ、さらにお得になる。

#### 牡蠣フライ御膳：900円

牡蠣フライ、小鉢、酢の物にごはんとみそ汁が付いたランチにオススメのお徳打ちセット。他に、牡蠣入り湯豆腐(1,200円)、酒蒸し、ムニエル(各800円)など人気で、酸味まややかでかかおぶしのだしがきいた、自家製ポン酢との相性が抜群だ。

### 3 いさりび

赤穂市加里屋 39-9 TEL:0791-45-3688

2月~4月はしらうお、3月~4月ははしかで、4月~9月はキス、6月~アノゴ・アブ、タコなど、7月~9月は八も。他にも瀬戸内の食材がいろいろと盛りだくさんに楽しめる。

#### おかき天丼 (汁・つけもの付)：1,500円

注文を受けてからむき身にし調理する。あつさり系のタレでシンプルな味付けも魅力。他にもカキ料理いろいろ。単品850円より、フライ定食1,400円など。

#### カキの柳川：1,500円

活カキを注文してからむき身にし、ささぎゴボウ、雷打ちネギなどを柳川鍋で特製のだしを入れて煮込み、卵でとじてミソバをちらし、粉山椒をふっていただく。

### 7 日本料理 万るやま

赤穂市加里屋 74-13 TEL:0791-43-8832

厳選した旬の素材の持ち味を大切にし心づくしの料理を提供。カキ定食(3,240円・昼のみ)、会席料理(6,480円~)など、個室の座敷でゆっくりと食事を楽しめる。

#### カキのひとり小鍋：1,620円

酒がすの香りが芳しい白味噌仕立ての小鍋。自分のペースでカキを入れながら炭火でトコトコじっくり煮込む。カキのうまみが溶け出してさらにまるやかに。価格は時期により変動あり。カキの美味しい時期だけのお楽しみだ。

#### カキのぷりテキ

べつ甲あん掛け：1,296円  
カキの身を一度オイル焼きして、べつ甲あんをからめていただく。ネギと生葉が合っただけの一品。他にカキの天ぷら、酔ガキ、焼きガキ(各1,000円前後)などもあるので、気軽にお問合わせを。

### 4 あこう蕎麦衣笠

赤穂市加里屋 56-4 TEL:0791-42-0194

昭和49年創業の蕎麦専門店。蕎麦は地元JAと年間契約栽培し、石臼挽き、自家製粉して使う。地産地消にこだわり、赤穂塩本干など野菜や豆腐はほぼ地元産。食の安全安心をモットーとする。蕎麦以外の定食も豊富だ。

#### 赤穂かき蕎麦：960円

カキ、蕎麦、塩ネギとも赤穂産。赤穂産の食材をトリプルで楽しめる冬の看板商品。カキをつゆに入れて炊いているので、カキのうまみがゆに凝縮。最後まで炊き干してしまいたくなる。歯応えと口当たりの良さが自慢の塩ネギとの相性も抜群だ。

#### 牡蠣のひとり鍋：1,090円

カキの他、エビ、生シイタケ、豆腐、赤穂産の野菜がたっぷり入った一人用の鍋。自家製ポン酢で食べる「お炊き」と白米を仕立ての「みそ鍋」をチョイスできる。+190円ですべやどんの追加も可能。赤穂の餅を入れるのもおすすめ。

### 8 赤穂らーめん 麵坊

赤穂市加里屋 290-10 プラット赤穂内2F TEL:0791-45-7410

開店当初から、100%赤穂の塩を使って赤穂塩らーめん(550円)を作り続けるらーめん専門店。あつさりしたなかに旨みがあるつくとせにける味。自家製餃子(300円)も人気がある。

#### おかきらーめん：800円

坂越の朝どりのカキを使用し、注文が入ってから調理する。鶏がらベースに昆布、シイタケなどをブラッシングした塩らーめんのスープに、生のカキを入れて炊くので、カキのエキスが凝縮して味わい深い。

#### おかきの唐揚げ：550円

冬季限定で今が旬の赤穂産カキを使用。サクサクに仕上がったかき唐揚げ。お好みらーめんに+450円でかき唐揚げ・ライス・サラダが付く。らーめんセットもおすすめ。

## 赤穂産 牡蠣の味めぐり

2017~2018

大手オシロイ 15店舗 カキのぷりテキ

抽選で赤穂産牡蠣が当たる！

応募締切 平成30年3月2日金まで

赤穂産 AKO AKO



## スカットをゲットして 赤穂産牡蠣を当てよう!!

参加店で利用アンケート

TEL: \_\_\_\_\_

住所 〒 \_\_\_\_\_

氏名 (男・女) \_\_\_\_\_ 歳

▲応募カード  
1. カキ料理は満足されましたか?  
2. 赤穂に来られた交通手段は何ですか?  
3. この企画を何で知りまりましたか?

※応募カードにご記入いただいた個人情報は適正に管理し、商品の発送のみに使用いたします。

※赤穂産牡蠣を抽選で、25名様  
※抽選セットは平成30年3月3日(日)午後12時以降の発送となります。  
※応募締切は平成30年3月2日(金) ※郵送の場合は当日の消印有効  
※平成30年3月2日(金) 抽選、当選者は当店の発表をもちょう発表から発表させていただきます。  
※赤穂産牡蠣は平成30年3月中旬までに発送いたします。  
※応募アンケートにお答え下さい。

応募方法  
本サイトに掲載している応募カードを注文すると、応募カードにスクリーンショットを印刷して応募できます。  
参加店に設置している応募箱に投入するか、赤穂産牡蠣を郵送する。郵送の場合は送料を郵送料としていただきます。  
※赤穂観光協会 TEL 0791-42-2602 無休  
赤穂観光協会 TEL 0791-43-2727 土日祝休  
赤穂観光協会 TEL 0791-43-2727 無休  
赤穂産牡蠣 赤穂市 赤穂産牡蠣 赤穂市 赤穂産牡蠣 赤穂市  
赤穂産牡蠣 赤穂市 赤穂産牡蠣 赤穂市 赤穂産牡蠣 赤穂市

