



三重トヨペット × 三重ブランド



忠勇氏は「垂下式カキ養殖法」を確立し、通常2～3年はかかる養殖期間をわずか1年に短縮することに成功。短期間で大きく育つ若いかきこそ、冒頭のおいしさを叶える。さらに「かきは生が一番うまい。しかし、菌が多く腹を壊すのが怖い」という食通の心配を軽減するために画期的な浄化方法も完成させた。おいしく安心して食べられる「清淨的矢かき」として、その名は瞬く間に全国に知れ渡った。いいかきを育てるために、信念を曲げないことが忠勇氏の哲学であった。

ぜひ一度、的矢かきを味わってみてほしい。レモンを数滴絞って生で。軽く焼いて香ばしく。はたまた、バターとチーズをのせオーブンで調理すれば格別の味わい必至だ。

◆三重ブランドとは?

三重県の豊かな自然・伝統の中で育まれた生産物の中から、特に優れた県産品とその生産者を県が認定。三重ブランドとして情報発信することで、三重県の知名度を向上させるだけでなく、生産者の意欲向上や、地域経済の活性化を目指しています。

三重ブランドホームページ
<http://www.miebrand.jp>

的矢かきは、三重ブランド第一号に認定されている。殻いっぱいに詰まつたその身は柔らかく、ふつぶらとして艶やか。魅了される濃厚な磯の香りと甘さは、かきに人生を捧げた一人の男がこだわり続けたおいしさである。的矢かきの物語は、大正8年、プランクトンの研究者だった佐藤忠勇氏が真珠の研究のために的矢を訪れたことから始まる。忠勇氏は、真珠養殖に使用する竹の筏にアツアツと黒いものがたくさん付いていることに気づいた。これこそ、かきの稚貝であった。稚貝はすくすくと立派なかきに育っていく。忠勇氏は的矢湾がかきの養殖に最適だと確信し、かきの養殖に懸けようとした。

豊潤な的矢の海で育まれる佐藤養殖場の的矢かきは、三重ブランド第一号に認定されている。殻いっぱいに詰まつたその身は柔らかく、ふつぶらとして艶やか。魅了される濃厚な磯の香りと甘さは、かきに人生を捧げた一人の男がこだわり続けたおいしさである。

人と自然の力。
海と大地と太陽と—
三重の自然は優しい「力」です。
その「力」引き出すのは、
秀れた人の技。
出会いが奇跡を生みました。

美味の哲学書



的矢かき

食通をうならす深い磯の旨味と、とろける舌ざわり。それは栄養豊かな的矢の海と、先人の絶え間ない努力の賜物。秘められたドラマに、信念を貫き通した男の哲学がある。



まごころの宿 丸定
お昼ごはんは、的矢湾大橋が目の前に見える「丸定」さんへ。
自家製のタルタルソースでいただく大きなカキフライは絶品!ママの分までたくさん食べちゃいました。ごちそうまででした!

的矢かきフライセット(昼食のみ) 1,836円
※予約がオススメ

お店に到着。大きく開くスライドドアだから、乗り降りもラクラク!
もうお腹ペコペコ~ オーレ!

志摩スペイン村
午後からは、志摩スペイン村へ!
パレードではハイタッチしたり、みんなと一緒に踊ったりしてスペイン村を満喫!とっても楽しい志摩めぐりドライブとなりました。

親子モデル:
山本雄悟さん、英里さん
侑那ちゃん(3)、伊央吏くん(6ヶ月/撮影時)

1日バスポート
大人5,300円
小人3,500円



的矢湾大橋が見える展望スポットでシエンタと記念撮影!その後、三重ブランドに認定されている佐藤養殖場さんで、カキの収穫作業を見学しました。カキの殻をむくのって難しそう!こうやって美味しいカキが食べられるのね!

*撮影で見学させていただきました。通常はいかだの見学はできません。

シエンタに乗って
親子で
エンジョイ!
冬の味覚&志摩めぐり

今回のドライブは…

冬の味覚といえば「牡蠣」。三重県は各地でおいしい牡蠣が食べられるけど、今回向かった先は志摩市の「的矢かき」。パールロードを駆け抜けて、のどかな港町まで連れて行ってくれるのは、小型サイズでも室内は広々、家族4人でも快適なドライブができるシエンタです。さあ、楽しい♪美味しい♪旅の始まりです!

Sienta

ボディーカラー / ブラックマイカ×センシュアルレッドマイカ



みんなのえがあを TOYOPET
三重トヨペット

本社／津市上弁財町4番1号 TEL059-227-7171(代)
最新情報はWEBでチェック!
[三重トヨペット](#) [検索](#)