

大阪湾の養殖牡蠣!



ぼうで 波有手の カキ



大阪府阪南市 西鳥取漁港
波有手(ぼうで)のカキ小屋

なんば駅から約60分

南海本線鳥取ノ荘駅下車 北西へ徒歩約6分

日時 毎週土曜日・日曜日・祝日 10時~16時

お問合せ 株式会社漁師鮮度
TEL 072-425-3655
(土日を除く9時~17時)

<https://ryoushi-sendo.co.jp>



期間限定 ぼうでのカキを味わおう!!

2022年1月12日(水)~16日(日)

今こそ、がんばりませ!
星空スタンド

場所 なんばカーニバルモール

メニュー 蒸し牡蠣

2022年1月17日(月)~21日(金)

大阪産料理 空で楽しむ
波有手のカキ

場所 大阪産(もん)料理 空
①堀江店 / ②船場女将小路店 / ③なんばこめじろし店
④泉佐野駅店 / ⑤船場ゆいまーる店

メニュー 「おすすめ牡蠣料理」の提供

2022年1月29日(土)・2月5日(土)

要予約 天野酒で酒蔵見学して
カキと一緒に食べよう!

場所 天野酒 酒蔵(河内長野市)

メニュー 酒蔵見学で試飲の際、
波有手のカキが試食できます。

各イベントで、ぼうでの牡蠣を試食いただけます。(アンケートへのご協力をお願いします) 牡蠣の試食は無くなり次第終了となります。

本プロジェクトは、令和3年度 観光庁「地域の観光資源の磨き上げを通じた域内連携促進に向けた実証事業」として阪南市と連携して事業実施するものです。

問い合わせ先

J:COM カスタマーセンター

0120-999-000 AM9:00~PM6:00(年中無休)

ぼうで手の波有小屋



豊かな海で育った「ぼうでのカキ」はふっくらしていて身がプリップリッ！めっちゃおいしいんです。水産物の販売も行うのでみんなでぼうでにきてや～！

阪南市西鳥取漁港は、かつては波有手（ぼうで）浜と呼ばれていた歴史ある港です。この地域では6年前から大阪初のカキの養殖に取り組んでいます。

営業日

毎週土・日、祝日 10:00~16:00(ラストオーダー 15:30)

12月25日~28日まで年末特別営業。2022年は1月8日(土)より開始。今シーズンのカキがなくなり次第、営業終了いたします。



金額は全て
税込
です



焼きガキ3個:500円 焼きガキ5個:800円



カキフライ:500円



かきめし:300円



みそ汁:100円 漁師鮮度特製みそ汁:250円



カキフライ定食:1,000円 (カキフライ6個/かきめし/みそ汁) まんぷく定食:1,600円 (焼きガキ5個/カキフライ/かきめし/みそ汁)



新鮮な水産物発売中。カキによく合うお酒・飲み物を準備してあります。その他：フライドポテト 200円 / 枝豆 300円 / 本日の一品 300-500円

牡蠣小屋で、阪南の地酒も楽しめる！

浪花酒造 ~ひたむきに日本酒と向き合って300年~

享保年間創業の老舗酒造メーカー。機械化全盛の時代となった現在でも、手造りに徹した酒造りを行っています。味には定評があり、全国新酒鑑評会では5度の金賞に輝いているほど。国の登録有形文化財に指定されている酒蔵では、見学会も開催され、地元にも愛される酒蔵として日本の伝統文化を伝えています。直売所では、滅多に手に入らない珍しい酒や、牡蠣小屋近くの波有手で栽培したお米の酒「波有手」も販売しています。



〒599-0201
大阪府阪南市尾崎町3丁目13-6
TEL:072-472-0032

【営業時間】
平日 10:00~17:00
土日祝 10:00~16:00

