

[サファリ]

いくつになっても冒険野郎!

5th
ANNIVERSARY THIS YEAR!

2018
MAY
920円 特別定価

サファリとは?

というアフリカの探検隊を想像しそうですが、この言葉、1960~70年代のサーファーが作ったものなのです。それは「Surfing Safari」。「未知なる波を探し求める旅」を意味します。本誌は、皆さんと「新しい世界を探したい」と考え、Safariと名づけたのです。

Matt Eastwood
イーストウッド

どこかに必ず潮の香りを身につける!
大人サーファーなら
やっぱり海ジュエリー!

セレブたちの間でも急増中!?
ブルゾン^{ブルゾン}は“ちえみ”ではなく
“スタジャン風”で!

様々な品種からブランドのことなど知っておけば、
メニュー^{メニュー}選びもより楽しくなる!?
世界の牡蠣^{オイスター}と
美味しい食べ方!

豊かな大自然と青く輝く海、そして煌めく都会がそこにはある!

カリフォルニア
に憧れて!

その誕生秘話から機能、そして意外な
ファッションとの合わせ方まで!

アクティブな男に似合う
“海時計”^{スイブ}の物語!

様々な品種からブランドのことなど知って

世界の牡蠣と美

オイスターバーのコールドバーにずらりと並ぶ牡蠣を見て、その違いを語れる牡蠣を食べたいという思いは誰しも共通なはず。であれば、品種やブランドなどに味わいも変わる。自分の好みに合った味を見つけないなら、食べ方だって知っておくべき。

写真=正重智生、天方晴子 文=糸田麻里子、佐々木ケイ 取材協力=オイスターズジャパン

For All Oyster Eater!



TYPE 05 *Crassostrea virginica*
バージニカ

“イースタンオイスター”と呼ばれる東海岸のヒラガキ!

アメリカ東海岸に生息している牡蠣。最初は天然のものを採っていたが、養殖も行うようになった。真牡蠣が産出する牡蠣養殖市場だが、根強い人気があり、たくさんのブランド牡蠣が流通している。“ブルーポイント”が有名!



TYPE 06 *Ostrea edulis*
ヨーロッパヒラガキ

幻となりつつある欧州原産の品種!

古くは古代ローマ人も食べており、ヨーロッパで愛される牡蠣がコチラ。稚貝が死んでしまう病気が蔓延し、現在は個体数が極端に減少。代わりに真牡蠣が養殖されており、ヨーロッパでのシェアは10%以下に落ちこんでいる。

MYSTERY

01

品種の謎

アナタがこれまでに食べた牡蠣はたったの1種だった!?

中国、韓国、アメリカ、日本、フランス。これなんの順番かというと国別の牡蠣の生産量。このほか、カナダ、オーストラリアなども消費量が多く、世界中で愛されている牡蠣。その品種数は数百以上、世界中で食用になるのはここに並んだ7種とイタボガキ、シドニーロックオイスターなどを加えた10種類程度。消費量では実に9割以上が日本産の真牡蠣だ。レストランではいろいろな名前前の牡蠣を見かけるけど、それらはすべて真牡蠣だったのかも!?

TYPE 07 *Crassostrea nippona*
岩牡蠣

日本の夏牡蠣といえば濃厚で渋味もあるコレ!

国内では真牡蠣に次いで消費されている。夏頃に旬を迎え、味は独特の渋味がある。生殻が発達したものを食べるので、濃厚でクリーム感が強いのが特徴。天然と養殖ものがあり、天然ものは真牡蠣より深い海に生息。殻面はゴツゴツとしている。

おけば、メニュー選びもより楽しくなる!?

美味しい食べ方!

人ってどれだけのいるだろうか? デートや食事で過度にウンチクを言うのは禁物だけど、美味しいについて最低限の知識は持っておかないと。牡蠣は品種によって旬の時期が違ったり、産地が変われば今まで漠然と見るだけだったメニュー選びを楽しくするために、牡蠣について少しだけ学んでみよう。

photo: Tomoo Syoju (BOIL), Haruko Amagata text: Mariko Itoda, Kei Sasaki special thanks: Oystersjapan photo by AFLO, amanaimages



TYPE 03 *Crassostrea shikamea*
シカメガキ

アメリカで有名な“クマモト”はこの品種からはじまった!

有明海原産の地牡蠣で甘味と濃い味が特徴的。アメリカで牡蠣の種貝が減少したときに、熊本から輸出した牡蠣に交ざっていたものが養殖され、現地でブームに。日本では絶滅したという噂もあったが、養殖の試みははじまっている。



TYPE 02 *Crassostrea ariakensis*
スミノエガキ

流通量は極めて少ない有明海のヒラガキ!

名前は佐賀県の住之江地区に由来する。平べったい形状で、浅利や殻のような貝の味が強い。身も厚みはなく繊細な味わい。地元では“セッカ”と呼ばれることもある。減少傾向にあったが、一部の地域で畜養ははじまっている。



TYPE 04 *Ostrea iurida*
オリンピア

アメリカ西海岸で愛される小粒な牡蠣!

ワシントン州原産の成長の遅い、とても小さな牡蠣。旨味が強く、ほどよい渋味があるのが特徴。小粒なのでシチューに入れたり、よくショットで食べられていた。病気に弱く一時絶滅が危惧されていたが、近年養殖が試みられている。



TYPE 01 *Crassostrea gigas*
真牡蠣

世界中で食べられている日本原産の品種!

世界中で養殖、消費されている最も有名な品種。世界一生命力の強い牡蠣といわれる。病気に強く、産卵数も1回で200万個以上と非常に多い。環境や育て方によって長細、丸型、厚く、薄くなど、多様な形状に変化するのも特徴。



右：ローマ帝国の名将、ジュリアス・シーザーは牡蠣欲しさにイギリス戦争をしかけたといわれる 中右：武田信玄も牡蠣好きだったといわれる偉人の1人 中左：美食家のビスマルクは、牡蠣を一度に175個食べたことが自慢だった 左：戦場では、許す限り三度の食事はすべて牡蠣料理。そんな逸話が残るのが、あの有名なナポレオン



[ジュリアス・シーザー] Julius Caesar

MYSTERY 06 歴史に名を残す支配者たちがこぞって愛したのはなぜ!? 牡蠣と偉人の謎

牡蠣に関するエピソードで意外に多いのが偉人とのつながり。シーザーやビスマルクにナポレオン。日本では武田信玄など。牡蠣が美味しいという理由のひとつだが、栄養豊富で滋養強壮に役立つことから、食料源として大事だったという説も。ほら、よくよく見れば、偉人たちはみ〜んな領土拡大が得意そうな武闘派系ばかり!?

MYSTERY 07 ヨーロッパやアメリカのピンチを救った陰のヒーロー! 世界に広がる日本の牡蠣の謎

前のページでもお伝えしたように、世界で消費される牡蠣の9割以上は日本産の真牡蠣。なぜなら、日本の真牡蠣は病原性の細菌や寄生虫、ウイルスに強く、繁殖力や成長の速さも抜群だから。フランスやアメリカで牡蠣の稚貝に原因不明の病気が流行ったとき、日本産の稚貝が輸出され現地の牡蠣生産者を救ったというストーリーはあまりにも有名。現地ではその後も真牡蠣の生産が続けられ、日本にルーツを持つ牡蠣が世界中に増えていったというワケ。そう、世界の牡蠣はつながっているのだ。



この「クマモト」も日本から輸出された稚貝をもとに現地でブランド化。国内でもオリジナル復活へ向け、養殖がスタート!

生産地はココ!

3 トップ開け

牡蠣のてっぺん(11時位置)の部分から、ナイフを差しこんでいく

2 蝶番開け

蝶番部分(6時位置)にナイフを差しこみ、時計回りに力をこめる

1 サイド開け

貝柱の近く、およそ2時〜3時の位置にナイフを差しこんでいく

先の下側の貝柱を切り離し、その後、牡蠣をさかさまにひっくり返す

平べったいほうの殻に牡蠣がのるような状態にして殻を外していく

平らな殻のほうに付いている貝柱を数回に分けて切り離したら終了

くっついて蝶番を切り離しながら、ゆっくりと開けて、貝柱を切り離す

貝柱が切れたのを確認してから、ゆっくりと上側の殻を外していく

外套膜を傷つけないよう注意しながら、下の貝柱を切り離して終了

殻の隙間から中を確認しながら、ゆっくりと貝柱を切り離していく

3回ほどに分けて貝柱を丁寧に切り離し、その後、上の殻を剥がす

外套膜を傷つけないよう注意しながら、下の貝柱を切り離して終了

MYSTERY 09 海外では牡蠣開けが職業にもなっている! 開け方の謎

簡単なようで奥が深いのが牡蠣の開け方。ベーシックなものからプロ向けまで3つの方法で比べてみた。アメリカでは「シャッカー」、フランスでは「エカイエ」と呼ばれる牡蠣開けの専門職があり、開け方で味も変わってしまうので注意!



- POINT 1 殻が貝柱でくっついていることを認識する
- POINT 2 貝柱をキレイに丁寧に剥がしていく
- POINT 3 その際に身を傷つけないようにする

MYSTERY 08 実は日本に限れば一年中楽しめる! 旬の謎

牡蠣の旬っていつ頃? この問いにちゃ〜んと答えられる人は少ないはず。しばしば耳にする「R」のつかない月には牡蠣を食べるな」という表現。これは日本には全く当てはまらない。日本では下の表のとおり、12月〜5月は産地を移しながら真牡蠣、5月から9月までは岩牡蠣が楽しめる。10月と11月は産期と思われるが、北海道の真牡蠣は好調な時期。つまり、1年を通して国内産の牡蠣が食べられる。件の「Rの〜」は流通網が発達していなかった昔の欧米(北半球)限定の考え方だと理解しておこう。

	岩牡蠣	真牡蠣
旬	5月〜9月	12月〜5月
生息地	海面下5〜10mの岩場	海面下50cm〜3mの浅瀬
産卵	数回に分けて産卵	一気に大量産卵



岩手県、三陸リアス海岸のど真ん中にある広田湾の牡蠣。気仙川が湾に直接注ぎこむため、牡蠣の顔となるプランクトンが豊富な状態で育つ

ワシントン州のビュージェットサウンドで育てられる牡蠣。殻が波打っているようなユニークな見た目。肉厚で貝柱も太く、食べ応えがある

藍の生産地として名高いトッテンインレット海域で成長することからその名がつけられた。マイルドで肉厚、ややフルーティな後味も感じられる

真牡蠣ながら、技術の進歩でオリビンアやクマモトのように小粒に育てることに成功した。すっきりとした上品な味わいが、甘味は強い

カナダとの国境に近いスクーカム海域で採取される。干潟で育った海藻に囲まれた栄養豊富な海で成長。甘くふくらとした味わいが特徴

佐賀県・佐賀市 桃こまち

佐賀県・佐賀市 愛南かき

佐賀県・佐賀市 有明

MYSTERY 02 同じ名前でも品質が一定とは限らない!? ブランド牡蠣の謎

品種とは別に地域や個別の生産者がつけているニックネーム。これがブランド牡蠣の正体。1つのブランド牡蠣の作り手が複数いることもあり、その品質が一定でないことも。生産者によって品質が大きく変化するため、ブランド名に踊らされないのが大切!



強力な消化酵素を持っていることから、牡蠣と牛肉は相性抜群。そこに着目したのが261ページの「カブコ」。「牡蠣肉」をコース料理の前菜として取り入れ、見事に共演させている!

MYSTERY 04 栄養価が高い理由は牡蠣の生態が特殊だから! 消化機能の謎

牡蠣は一度、岩や貝殻などに附着すると、一生を終えるまでそのまま移動しない。動くのはなんと貝殻の開閉だけ。したがって、貝柱以外はほぼ消化器官となる。牡蠣は自由に動くのを諦め、消化することと栄養を蓄えることに特化している極めて珍しい生き物なのだ。

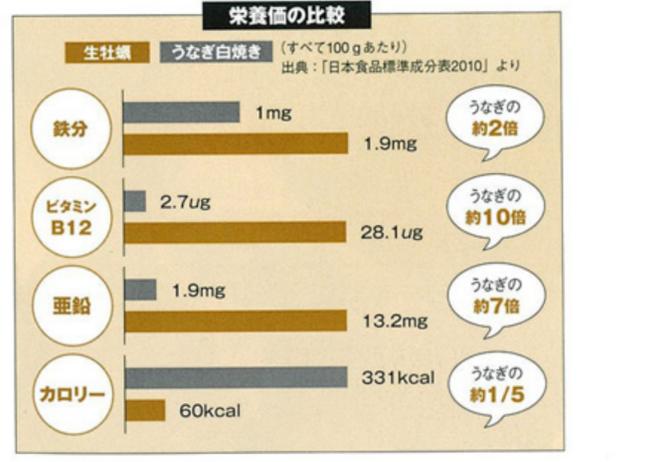
MYSTERY 05 その歴史はいつどこから始まった? オイスターバーの謎

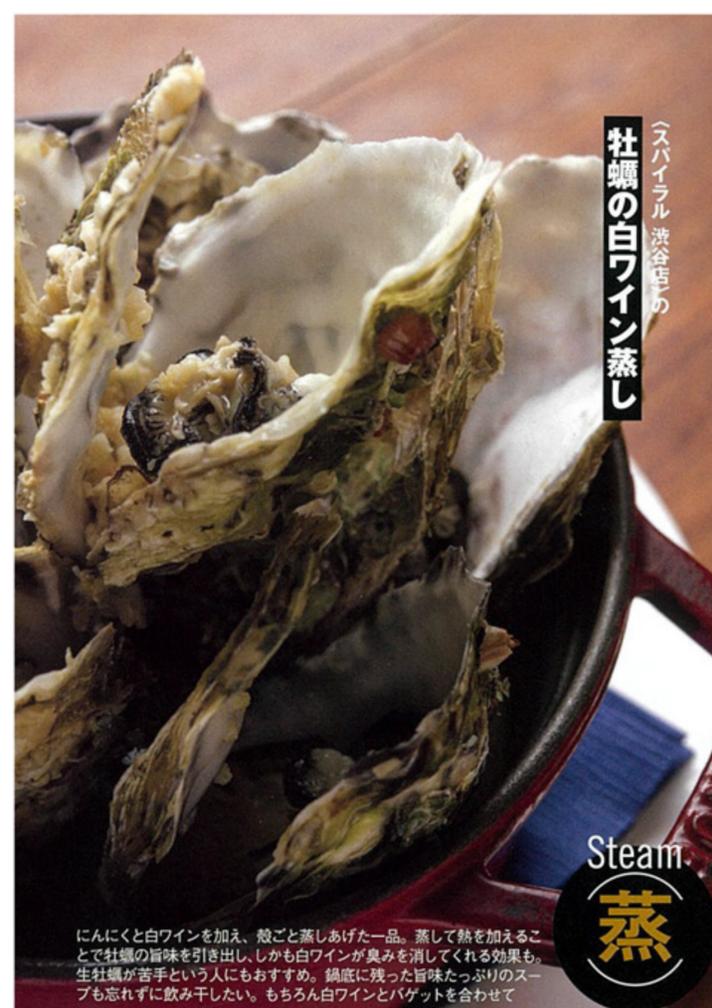
牡蠣を食べに行くならやっぱりオイスターバー。ではそのはじまりって!? アメリカ最古のオイスターバーといわれるのが、1826年創業の「ユニオン オイスター ハウス」。日本の江戸時代から営業中とは驚き!



MYSTERY 03 その効能は健康食品を超える!? 栄養価の謎

「海のミルク」。牡蠣をそう呼ぶのは聞いたことあると思うけど、実際どれほど栄養価が高い!? 最注目目は鉄分と亜鉛。下の表は生牡蠣とうなぎを比較したもののだが、栄養価は高いのにカロリーはなんと5分の1! このほか、グリコーゲンやタウリンも豊富で、牡蠣を食べると二日酔いになりにくいともいわれている。





（スパイラル 渋谷店）の
牡蠣の白ワイン蒸し

Steam
蒸

にんにくと白ワインを加え、殻ごと蒸しあげた一品。蒸して熱を加えることで牡蠣の旨味を引き出し、しかも白ワインが臭みを消してくれる効果も。生牡蠣が苦手という人にもおすすめ。鍋底に残った旨味たっぷりのスープも忘れずに飲み干したい。もちろん白ワインとバゲットを合わせて



（オストリア 渋谷店）の
焼き牡蠣盛り合わせ

Grill
焼

最もスタンダードな加熱調理法がオープンでのグリルやロースト。加熱によって失われる栄養素もあるが、亜鉛に関しては全く問題なし。ガーリックバターやウニバター、ベシャメルソースとともに旨味を閉じこめてもいいし、シンプルに火を入れるだけでも凝縮感ある味わいに



揚
Deep Fried

揚げものは定番中の定番。かりっとしたコーンミールの衣をまとったNYスタイルのフライドオイスターと、さくさくのパン粉の衣を付けたお馴染みカキフライのコンビ。熱々を一口かじると、中に閉じこめられたジューシーな牡蠣のエキスがあふれ、ビールやワインが進むこと必至

（グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン）の
フライドオイスター ハーフ&ハーフ



（酒）の
牡蠣しゃぶ

煮
Half Boil

フレッシュな生牡蠣を岩中豚や和牛などの薄切り肉でくるみ、だしにさっとくぐらせて肉の旨味と一緒に味わう。牡蠣はじっくり煮こむのではなく半生の状態で、アミノ酸の相乗効果で旨味が倍増する理想的な組み合わせだ。だしに溶け出した栄養素を残さず摂取できる締め焼も絶品！

生はもちろん、加熱すればまた違った味わいに！ いろいろな調理法で “味変”を楽しむ！

基本的に魚介類を生で食べる慣習がないといわれるフランスでも、牡蠣だけは生のまま提供されるケースが大半。そう、“牡蠣=生”というのは世界のスタンダードのよう。これだけ生食が定着している食材ってなかなかない？ しかも牡蠣がすごいのは、加熱調理との相性もばっちりなところ。焼く、煮る、蒸す、揚げるとまさに変幻自在。自分好みの調理法を探すのも楽しい！



カクテルソース

ワインビネガー

ホースラディッシュ

強い酸味のワインビネガー、爽やかな辛味のホースラディッシュ、そしてぴりっと辛いカクテルソース。この3種が欧米系オイスターバーの定番！

① 定番スタイルなら

もちろん生牡蠣といえばレモンも定番。爽やかな柑橘の香りが牡蠣の風味を引き立てる。臭みを消して食べやすくするほか、殺菌効果も期待

レモン

（グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン）の
オイスタープラッター

② イタリアンなら

エシャロットソース



みじん切りのエシャロットに、赤ワインビネガーを混ぜ合わせたソース。赤ワインビネガーの強い酸味×エシャロットの辛味は、牡蠣の新たな魅力を開眼させてくれるはず！

③ 酸味を効かせるなら

ラズベリーの果汁を加えたワインビネガーは、レモンとはまた違うフルーティな甘酸っぱさが特徴。シンプルにバルサミコ酢をかけて濃縮された酸味を効かせるという手もあり！

ラズベリービネガー



バルサミコ酢

④ 刺激を加えるなら

Raw
生

タバスコ

牡蠣の旨味をダイレクトに味わうなら、やっぱり生に勝るものはない。牡蠣が育ったエリアの海水を塩味代わりに、つるつるといただくのが通の作法。数を食べるときは、いろいろな薬味に挑戦してみるのも面白い！

⑤ 変わり種なら

スコッチウイスキー



ハードリカーと牡蠣というのも海外では一般的な組み合わせ。スコットランドでは名産のスコッチをかけて食べるスタイルが定着している。カナダではウオッカに漬けて食すとか



生牡蠣とタバスコは、アメリカではお馴染みの組み合わせ。そもそもタバスコは、生牡蠣用ソースとして生まれたともいわれている。辛味と酸味の絶妙な調和が食欲をかき立てる

ブラックペッパー



あまりメジャーではないが、ブラックペッパーの刺激もいいたく。ミルクで粗く挽きながら豪快に振りかけるだけ。味が単調になってきたら、是非トライしてほしい！

For All Oyster Eater!

Column

牡蠣の名前が入った牡蠣専用のお酒がある！

牡蠣とお酒をマッチングさせるのは意外に難しい。辛口のシャブリが合うといわれるけど、これには否定的な意見も多い。そこで参考にしたのが、スバリ牡蠣の名を冠したお酒。牡蠣とのマリアージュを前提にしたものだから、これは間違いない！

右：スペインの名門、トレス社が牡蠣に合うワインとして新たに開発した“カッキー” 左：岩手県大槌産の牡蠣を使った濃厚で深い味わいのスタウト“オイスタースタウト”





N: 牡蠣×肉にはシラースを使ったスパークリング ロゼが最高
O: 焼肉に生牡蠣を詰め、じっくり焼上げた焼焼〜KABCO風 2800円 (コースに追加、要予約)。パリの修業した加田俊介シェフの技が冴える P: 白と紺で構成した高級感あるインテリア

[カブコ]
KABCO
牡蠣と熟成肉の織りなす魅惑のマリアージュを堪能!
和牛の魅力を提案し続ける「門崎熟成肉」ブランドで名高い格之進グループが「海と大地の恵み」をテーマにオープンした進化系レストラン。この店の名物前菜が、肉フェスで何度も優勝したという門崎熟成肉ハネシタ(肩ロースの一部)のローストで、軽く蒸した広田湾産の牡蠣をくりりと包んだ「牡蠣肉」だ。海のエキスと牛肉の脂の甘味が溶け合う、まさに至福の一品。このほか、コースのメインではサーロインに生牡蠣を詰め、特製窯の輻射熱でじっくり火を通した焼焼が登場(要予約)。熟成肉と牡蠣が一体化した旨味が、じゅわっと口の中に押し寄せてくる。ロゼのスパークリングとの相性にも驚くはず。



SHOP DATA
④ 東京都港区六本木3-1-25 六本木グランドプラザ3F
☎ 18:00~23:00 ⑤ 日曜 ☎ 03-6277-8229



SHOP DATA
④ 東京都渋谷区道玄坂1-22-12 長島第一ビル1階
☎ 11:30~14:30、17:00~翌1:00(土・日・祝~23:00) 無休(年末年始を除く) ☎ 03-6416-1496

K: 焼き牡蠣3種盛り合わせ 1280円。右上からズワイ蟹クリーム、ウニと牡蠣醤油、香草ガーリックバターをのせてオープンで焼きあげた
L: 人気のシーフードが豪華勢揃いした特製魚盛り合わせ3人前3980円 M: 白と黒を基調にしたモダンな印象の外観。インテリアデザインもスタイリッシュ!



オイスターバーからビストロ、バル、レストランまで 旨い牡蠣に出合える レストランはココ!

安全で美味しい牡蠣を食べるには、品質管理や生産者とのパイプ作りを徹底している店を選ぶのが一番。ここでは定番のオイスターバーをはじめ、カジュアルなバル、ビストロ、高級レストランまで様々なジャンルで名店を集めてみた。その日の気分や相手に合わせて、使い分けてみて!



[オストリア 渋谷店]
OSTREA
産地による味の違いをテイスティング!
都内に6店舗を展開するオイスターバー&レストラン。昨年、道玄坂にオープンした渋谷店は、極上の牡蠣をカジュアルに楽しめる店としてすでに人気沸騰中だ。必食は産地の異なる牡蠣を盛り合わせたオイスタープラッター。オーダー後に殻を剥いて提供する牡蠣は、店長いわく「牡蠣の活け造り」。鮮度抜群で、コクやミルクィさ、ミネラル感、異なる弾力や潮の香りなど、産地ごとの個性を余すところなく楽しめる。「カキに恋したジントニック」など牡蠣に合うオリジナルカクテルや、リゾットからフライまで牡蠣料理の種類もさすが専門店の実力。牡蠣欲を存分に満たしてくれる。

A: カキ屋のカキフライ450円(1ピース) B: カキと大葉のリゾット1380円。大葉の香りが爽やかな人気メニュー C: カウンターに殻付きの牡蠣をディスプレイ D: 店内はカジュアル。今年2月、エントランス脇の立ち飲み席も完成! E: 産地と名称を示すプレートが添えられたオイスタープラッター 2480円~(6ピース)。赤ワインビネガーやカクテルソースをお好みで F: オリジナルカクテルも豊富に揃う。こちらはカキに恋したジントニック620円

[エミット フィッシュバー]
EMIT FISHBAR
モダンな店内でオイスター&シーフード尽くし!
話題の商業施設(ギンザ シックス)に登場したスタイリッシュなシーフードレストラン。店名に冠した「エミット」は放つという意味で、世界に名だたる銀座から世界一安全な生牡蠣と美味しいシーフード料理を発信するというコンセプトを示している。メニューにはシーフードをふんだんに使った創作性の高い料理がずらりと並び、なかでもバリエーション豊富な牡蠣料理。定番のグリルやフライ、グラタンに加え、ビジュアル映えるオイスターカクテルや牡蠣を使ったパスタもラインアップ。スティックに牡蠣を食べるのもいいし、プラッターや他の海鮮料理と合わせて、シーフードを制覇してみるのもいいかも!
SHOP DATA
④ 東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX 6階
☎ 11:00~15:00(土・日・祝~16:00)、17:00~23:30 不定休(GINZA SIXに準ずる)
☎ 03-3575-1540

G: 自家製牡蠣の燻製(4ピース) 600円。燻香がお酒を呼ぶ H: 生牡蠣のアンサンブル1300円。ブルギニオンバター焼き、ミートローレルなど4ピースを盛り合わせて I: カウンター席が目玉を引く、大人な雰囲気店内 J: 濃厚な味わいのフォアグラと牡蠣とフォンヴォーのリゾット1500円



[ドランカー 恵比寿]
DRUNKARD
気軽に牡蠣料理を楽しめる大人のビストロバー!
恵比寿駅から徒歩10分。決して便利とはいえませんが、夜が更けるほどに賑わいを増すビストロバー。軽いつまみから自家製パスタ、塊で焼く肉まで料理が豊富で、バックバーにはスピリッツやリキュールのボトルがずらり。カクテルもおまかせあれという心強さだ。通年用意する牡蠣料理も目玉。小さな店ゆえ「種類より、その時期一番美味しいものをできるだけ安く」をモットーに、今なら長崎県上五島産の「ふわふわ」を中心に提供。生牡蠣アンサンブルや燻製、リゾットなど多彩な調理法で楽しませてくれる。年中無休、ラストオーダー2時という使い勝手も嬉しい。
SHOP DATA
④ 東京都渋谷区恵比寿2-11-6
☎ 11:45~14:30L.O.(平日のみ)、18:00~翌3:00 無休 ☎ 03-5422-8911



Q: 世界の旬の生牡蠣をセレクトしたオイスタープラッター8ピース3800円 R: オランダソースをかけて焼いた。人気No.1のオイスターロックメラー 1750円 S: 1.5Lの天井などNYの本店を再現した重厚感漂う内装

[グランド・セントラル・オイスターバー&レストラン]
GRAND CENTRAL OYSTER BAR&RESTAURANT
NYで100年以上の歴史を誇る老舗オイスターバーの世界2号店!
本店は1913年、マンハッタンの玄関口、グランド・セントラルステーションの駅構内で創業。世界的な知名度を誇るオイスターバーの世界唯一の支店として(アトレ品川)にオープンした。NY本店の雰囲気や忠実に再現した店内では、11時から終電間際までの通し営業で新鮮な牡蠣やバラエティ豊かな料理が、本場そのままの調理法で楽しめる。牡蠣は旬のものを世界中からセレクトし、常時10種以上用意する。
SHOP DATA
④ 東京都港区港南2-18-1 アトレ品川4F
☎ 11:00~24:00(日曜、祝日~23:00) 不定休(アトレ品川に準ずる) ☎ 03-6717-0932





Q: 国内の産地別の生牡蠣10種に日向夏
のポン酢を添えて。本日の真牡蠣10種類食べ
比べ3000円 P: グリルドオイスターアソ
ート1600円 Q: 古民家の趣を生かした店内



【スパイラル 渋谷店】
SPIRAL
**1個300円均一の生牡蠣や
バル料理を朝まで満喫!**
渋谷・道玄坂の路地に佇む古民家を生か
した隠れ家的なオイスターバー。全国の
生産者から取り寄せたフレッシュな国内
産牡蠣を主役に、こだわりのスパニッシュ
& イタリアンがなんと翌4時まで味わえ
る。生牡蠣は常時10種類前後を用意。特
筆すべきは1個300円均一というリーズナ
ブルな価格。思う存分生牡蠣を味わいた
い人には特におすすだ。料理は牡蠣の
白ワイン蒸しやポスタージュ、アヒージョ
やパスタなど、ワインと相性がいいもの
ばかり。気さくなスタッフとの会話をカウ
ンターで楽しむのもいいし、テーブル席
や個室でじっくり牡蠣を堪能してもOK。
ちょっとしたパーティだって対応可能!

SHOP DATA
⑥ 東京都渋谷区円山町14-2 福富ビル1F
☎ 17:00~翌4:00
不定休
☎ 03-6416-1213

【牡蠣屋バル 神楽坂店】
KAKIYA BAR

**国産の牡蠣とバル料理を
アラカルトや食べ放題で!**
神楽坂の路地の奥にあるビルの2階。(牡蠣屋
バル 神楽坂店)のドアを開けると、妖しく光
る牡蠣殻のディスプレイがお出迎え。ここで
は日本各地の旬の生牡蠣をはじめ、牡蠣を使
ったパテやトルティージャ、マリネなどの前菜、
アヒージョやリゾットなどのバル料理が70種
以上のワインとともに味わえる。牡蠣以外の
シーフードや肉料理も豊富に揃い、全56の客
席はいつも様々な客層で賑わいを見せている。
一人3480円で生牡蠣、焼き牡蠣、バル料理
の一部が食べ放題となる「生牡蠣食べ放題
プラン(要予約)も大人気! 次のデートや
大人気での牡蠣パーティにはもってこい!



SHOP DATA
⑥ 東京都新宿区神楽坂
2-9 アルファタウン
神楽坂2F
☎ 11:30~14:00、
17:00~24:00(日曜、
祝日16:00~23:00)
無休
☎ 03-5225-2740



R: 牡蠣と岩のりのクリームリゾット1200円 S: 牡蠣の旨味が凝
縮した、生剥き牡蠣のアヒージョ 700円 T: 常時10種類ほど揃え
る生牡蠣は1ピース390円。この日は広田湾産、室津産など U:
牡蠣のパテやテリーヌなど手のこんだタパスも充実。本日の前菜盛
り合わせ3種980円 V: 神楽坂の路地奥だが、店内は広く開放的



【サルーチェ】
SALUCE
**評判の Pasta に産直の牡蠣。
人気イタリアンで旬の滋味を!**
六本木・芋洗坂のイタリアン(サルーチェ)は
有名人のファンも多い人気レストラン。名店
(ダルマツ)料理長出身の佐藤光シェフの料理
は、旬の野菜や魚介の旨さが存分に引き出され
た季節感あふれる逸品揃い。なかでもパスタは
「東京一」と評される。そんな佐藤シェフが、特
にこだわりたい強い食材のひとつが牡蠣。
4月末頃までは、佐賀県から産地直送で取り寄
せる「おとふせ」や「有明」を使った生牡蠣のほか、
ほろ苦い菜の花を合わせたこの時季ならではの
パスタを提供。ラストオーダーが23時と遅いた
め、ゆっくり過ごしたい特別な夜にもおすすめ。

SHOP DATA
⑥ 東京都港区六本木6-7-15 永和ビル1F
☎ 18:00~24:00 ⑧ 日曜、月に一度不定休
☎ 03-6459-2588



C: トーレス社とコ
ラボで作ったワイン
「カッキー」のシラ
ズから、フレッシュ
で繊細な味。No.3ピ
ノノワール。グラス
590円、ボトル3380
円 D: 焼き牡蠣 全
種盛り合わせ2380円

【カーブ・オイスター 東京駅八重洲地下街】
THE CAVE DE OYSTER TOKYO
**美味しく安全な牡蠣を使った
タバスとグラスワインを気軽に!**
豊かな環境で育った国内産牡蠣をタバススタイルで楽しめる
オイスターバー。同店で扱う牡蠣は、日本全国生産者から
新鮮なまま富山県のかきセンターに運び、海洋深層水で浄化。
厳しい自主基準をクリアした安全性の高い生牡蠣(審査方法
で特許取得!)のみを使用する。メニューは旬の生牡蠣をはじめ、
素焼きや焼き牡蠣、ソテーなど。ここに季節の特別料理
やセットメニューが加わる。また、酸化を防ぐ特殊なワインサー
バーを採用し、お手頃ワインから高級銘酒までバイザグラス
で飲めるのも魅力。東京駅八重洲口に直結というアクセスも
便利で、会食やビジネスミーティングなどにも活用できそうだ。



【オイスター&ワイン ペスカデリア銀座店】
**OYSTER & WINE
PESCADERIA**
**銀座のオイスター好きが集う
ビストロスタイルの人気店!**
築100年のビルの地下に佇む、銀座屈指
のオイスターバー。南欧を意識した内装
の店内は、ほどよい開放感と活気がある。
国内外から牡蠣マイスターが厳選した生
牡蠣の旨さには定評があり、産地別の「7
種類食べ比べセット」は大人気。牡蠣は
もちろんシーフード、肉料理を本格的な
ビストロ仕立てで味わえるため、牡蠣が
苦手な人と一緒にでも安心。ドリンクはワ
インを主体に日本酒、クラフトビールな
ど常時30種類以上を用意。開店10周年
を迎える2018年シーズンは気鋭の生産者
「海男」が養殖する「有明」や「おとふせ」
などのブランド牡蠣が限定価格で登場!

SHOP DATA
⑥ 東京都中央区銀座7-7-11
☎ 12:00~17:00(土・日・祝)、17:00~
24:00 無休 ☎ 03-5537-3599



【酒蔵】
SHURE
**牡蠣マイスターが腕を振るう
季節の牡蠣料理が絶品!**
六本木と乃木坂の中間にある小ぢんまりした牡蠣料理と日本酒の店
(酒蔵)。牡蠣の扱いに長けた「牡蠣マイスター」である大友店長が
腕を振るった一品料理と日本酒のマリアージュが楽しめる。一年中
厳選を重ねる牡蠣は、鮮度も安全性も完璧。そしてメニューはフ
ライやめろろ、揚げだし、牡蠣牛井、オイスターチャウダーなどバ
リエーション多彩。なかでも名物の牡蠣しゃぶは、だしに昆布と、
牡蠣と同じ産地の減菌海水を使うことにより、牡蠣本来の旨味を引
き出した逸品だ。客席は1人でも訪れやすいカウンター中心。日本
酒とのマッチングに舌鼓を打ちながら、少数でゆっくり過ごしたい。

SHOP DATA
⑥ 東京都港区六本木7-3-15 鈴や第2ビル B1F
☎ 18:00~24:00L.O.(土・日・祝17:00~23:00L.O.) 不定休
☎ 03-6447-2942



I: ベリグーオイスター900円(1個)。「海
男」から仕入れる生牡蠣にフォアグラ
のをせて軽く火を入れ、マディラ酒ソ
ースとトリュフで仕上げた贅沢な一品
J: 牡蠣とほうれん草のタラカン800円、
牡蠣屋さんの牡蠣フライ800円(各2個)
K: 旬の真牡蠣食べ比べ7ピースセット
3900円 L: お酒はヴィンテージジャン
パーニューから国産ワイン、純米吟醸酒
まで牡蠣に合うものを吟味 M: 全40
席の店内は、気取らずコージー
F: 地下にある店舗はカウンター12席の落ち着いた雰囲気
G: 牡蠣フライ400円(1個)は細かく挽いたパン粉を使い、
中は半生の絶妙な揚げ加減。トリュフ塩とソースを添えて味
わう H: 鮮度も安全性も抜群の生牡蠣はすべて国産。左か
らおとふせ550円、有明550円、石花550円、坂越450円

For All Oyster Eater!



SHOP DATA
⑥ 東京都中央区八重洲2-1 八重洲地下街南1
☎ 11:00~15:00(土・日・祝~16:00)、15:00~
23:00(土・日・祝16:00~22:00) 不定休(八
重洲地下街に準ずる) ☎ 03-3274-3455

