おいしさの継承とイノベート

歴史ある味が受け継がれながら、新しい楽しみ方が生まれている鹿児島の食。創意工夫に満ちたサステナブルなおいしさをご紹介します。

※営業時間や価格などは、変更になる場合がございます。

☎ 電話番号　営 営業時間　休 休み

Act 1 海の幸をもっと、ずっと。

イノベート gourmet 浜焼きバーベキューコースは5,000円（税込）（2時間半の飲み放題）で、2日前までに要予約。

継承 gourmet **吹上浜の月日貝**

シャキシャキとした食感と抜群の旨味で一度食べれば虜になる味わい。

鹿児島に100年続く水産業を興したい。月日貝を育てた海を眺めながら気軽にバーベキューを楽しんで。

東京から漁師になるため39歳で日置市に移住しました。主にマダイやバショウカジキを獲っているのですが、水揚げした魚の中に紛れ込んでいたのが月日貝です。東京では見たことがなく、刺身で食べてみると食感の良さと甘みにとても驚きました。

2024年9月、月日貝のおいしさを知ってもらうため、江口蓬莱館の隣に「浜焼きBBQツキヒテラス」を企画・誘致しました。道具一式そろっており、目の前に海が広がる日陰で、鮮度低下の早い月日貝のおいしさを気軽に楽しめる場所となっています。

今後の目標は、月日貝の生産量と認知度を高めること。牛肉や豚肉と比べ、月日貝は環境負荷の低い、地球に優しいたんぱく源です。そのおいしさを次世代へ繋ぐため、鹿児島大学と協力・連携しながら、月日貝の完全養殖化にチャレンジしています。

吹上浜の未来を考える漁業者たち
代表　**佐々 祐一**さん

福岡県生まれ、横浜市育ち。2015年に日置市へ移住。妻、子ども4人、呼び寄せた両親とともに8人暮らし。

Pick up 食材

月日貝

ホタテの仲間で、イタヤガイ科に属する二枚貝。殻の表が"太陽"のように赤く、裏が"月"のように白い見た目からその名が付いた。

浜焼きBBQツキヒテラス
（運営：株式会社グッドフェローズダイニング）
日置市東市来町伊作田7425-16 江口蓬莱館駐車場内
☎ 050-8884-8899
営 11:00～日没過ぎ（夏季19:30目安）
休 月・火曜（※祝日の場合は翌日振替）
ツキヒテラス Instagram………→

サラミ風蒲鉾の新提案。ニンニクとブラックペッパーが効いた新食感のおいしさをお召し上がりください。

有限会社浜崎蒲鉾店
代表取締役社長
濵﨑 創さん

いちき串木野市生まれ。大学卒業後、有限会社浜崎蒲鉾店に入社。2017年に代表取締役社長に就任。

浜崎蒲鉾店は祖父が始めた店で、私で3代目となります。1948年の創業以来、変わらぬ製法でさつま揚げと蒲鉾を製造してまいりました。10年ほど前、蒲鉾の消費量が全国的に低迷していることに危機感をもち、若い世代の方に支持いただけるような新しい商品を開発できないかと考えました。

機械メーカーの協力を得ながら、約半年かけて誕生したのが「魚っち」です。ニンニクとブラックペッパーで風味付けした魚のすり身に、角切りにした揚げ蒲鉾をプラスしてソーセージ状に仕上げました。しっとり柔らかな口当たりとコリコリとした食感を同時に楽しめるサラミ風蒲鉾です。「食卓にもう一品」というシーンやお酒のお供にぜひ。「チーズ魚っち」は、お魚が苦手なお子さんにも好評です。スライスしていただくだけで、簡単においしく召し上がれますよ。

継承 gourmet **さつま揚げ・蒲鉾**

受け継がれた伝統製法と厳選された魚を使い、素材の旨さと新鮮なすり身にこだわって製造されている。

イノベート gourmet

魚っち 498円（税込）
チーズ魚っち 551円（税込）

2017年度鹿児島県漁業振興大会　第51回水産物品評会「水産庁長官賞」

2020かごしまの新特産品コンクール「鹿児島県観光連盟会長賞」

有限会社浜崎蒲鉾店
いちき串木野市三井3092
☎ 0996-32-2229
営 9:00～18:30
（4～9月は～19:00）
休 不定休
ネットでも販売……→

魚っち専門店
はまかま家 吉野店
鹿児島市吉野1丁目11-25
☎ 099-202-3838
営 10:00～18:00
休 日曜
Instagram……→