

店舗名：鮪屋台、宿膳 八幡屋 満海の湯

産品名：海産物



目の前の波津漁港から直送！
海を眺めながら、新鮮ネタの寿司に舌鼓

遠賀郡岡垣町に拠点を置き、全国にも「安心・安全」をテーマとし、地元の食材を中心に提供する飲食店を展開する「ぶどうの樹グループ」。なかでもここ「鮪屋台」は、波津海岸の目の前という贅沢な立地に店を構える寿司処。職人が目の前で一貫ずつ握ってくれるカウンター席、ゆったりとした個室や離れ、店内のどの場所からも海が一望できる造りとなっている。



↑椅子に座ると海がちょうど目線の高さにくる。海をバックに寿司を握る職人。その姿を目前に楽しめる贅沢な空間だ

自慢は、店の目と鼻の先にある「波津漁港」の漁師や近郊から仕入れる、新鮮な旬の魚介たち。玄界灘に面した「波津漁港」は、新鮮な海の幸の宝庫。漁船が波止場に帰ってくるのが見えると、調理長は軽トラを飛ばして港へ急ぐ。そうして水揚げされたばかりの鮮魚があつという間に店へ届き、客の口へと運ばれる。

鮮度、味わいは言うまでもなく上等だ。



↑大ぶりの鯛、太刀魚、キス、ブリなど、新鮮なネタがずらり！



↑一貫一貫握りたての寿司を供してくれる

人気のおまかせ握り（2500円・税別）には、12品と鮮魚のアラで作るアラ汁が付く。目の前でマスの子供「マスコ」をたっぷりと盛り付けるサービスにも注目だ。



↑一つずつ丁寧に仕事を施した寿司。かぼちゃなど「ぶどうの樹」特製の浅漬けを握る野菜の握り寿司も好評



↑包丁を細かく入れた美しいイカ。口のなかでコリッと弾ける食感が美味



↑カマスは表面を炙り、もみじおろしと共に供する



↑鮭屋台名物、一口アワビ。活きたアワビをそのまま味わえる贅沢な一貫

お寿司を食べた後は「宿膳 八幡屋 満海の湯」へ立ち寄り！

「鮭屋台」のすぐそばには、ぶどうの樹が展開する旅館「八幡屋」もある。こちらは宿泊はもちろんのこと、立ち寄りの食事や入浴も可能な人気のスポット。1階には「ぶどうの樹」オリジナル商品や地元食材の加工品などを販売する土産物屋を完備し、3階には寿司も味わえるビュッフェレストランもある。

海水を利用した入浴施設は、露天風呂を含め7種類あり、利用は大人（中学生以上）800円、小人（小学校1～6年生）400円。食事利用の方なら、大人（中学生以上）500円、小人（小学校1～6年生）200円となるため、入らない手は

ない。目の前の海を眺めながら、ゆったりと日頃の疲れを癒そう。

※金額はすべて税別

※入浴施設利用は、平日 13：00～22：00、土日祝 10：30～22：00（最終受付は 21：00）。水曜定休。



↑入浴施設では貸しタオル（100円）もある、手ぶらでも安心



↑「八幡屋」の1階にあるお土産処

DATA

鮭屋台

住所：福岡県遠賀郡岡垣町原 670-18

電話：093-282-1722／0120-489-806

時間：11：30～15：30（LO15：00）、17：30～21：00（LO20：00）

休み：水曜 ※祝日の場合、翌日休み

席数：カウンター20席／個室6～14名（要予約）

駐車場：19台

交通：車＝JR海老津駅より約20分

（取材日：2018年2月13日）