

旬を馳せ走り候ふ 日本料理 かき幸

名代 かきどて鍋

(C) Japanese Restaurant Kakiko All Rights Reserved.



一般的に土手鍋とは味噌を鍋のふちに土手のように塗りつけるので土手鍋と呼ばれると言われておりますがこれは常識になってしまった俗説です。

本当は昔広島のア芸郡矢野町に住んでいた土手吉助という牡蠣の行商人が、大阪へ商いに出かけて牡蠣鍋の作り方を披露したのがきっかけで、彼の苗字の土手をとって土手鍋と言ったのが始まりです。また昔大阪方面へ引いていった牡蠣舟は河川の土手の下に船を泊めて牡蠣鍋を振舞ったところから土手鍋と言われるという説もあるようです。

後に全国へ広まるにつれ、簡易的に土鍋に味噌をぬって料理する方法が伝わり、それが俗説となり通常牡蠣の土手鍋の作り方になったようです。

大正九年、初代かき幸店主 幸之助がそのア芸郡矢野町大浜よりこの高砂の港に牡蠣舟を持ちきて創業以来、当店ではその当時より営々と紡ぎ伝承して参りました牡蠣の土手鍋をご提供させて頂いております。

土手鍋発祥の地、ア芸郡矢野由来の牡蠣の土手鍋と厳選した広島能美島の牡蠣をどうぞご賞味下さいませ。

かきふらい



当店でのかきふらいは、フランス ゲランド地方の セルドゲランドという天日塩（グロという塩田の結晶池の底に結晶したままの状態のものを掬い取った塩）と酢橘でお召し上がり頂いております。

牡蠣本来の香りと風味を殺してしまわないようにとの当店独自の手法とこだわりです。

どうぞ 当店自慢の かきふらい セルドゲランド添え を御賞味ください。

かきご飯



かきご飯は当店ではお客様ごとにオーダーをお受けしてから一釜ずつ別に炊いております。そのためオーダーより三十分ほどお時間をいただきますが、炊きたてをご賞味して頂きたく炊き置きは用意いたしていません。

このかきご飯もかき料理発祥地のア芸矢野独自の手法で、大正九年以来伝承してまいりました独特の召し上がり方にて提供させて頂いております。

どうぞ かき幸風 かきご飯をお召し上がりくださいませ。