

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だと云われています。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。

その後関東の方へ広まるにつれ、簡易的に土鍋に味噌をぬって料理する方法が伝わり、それが俗説となり土手鍋の作り方となったようです。

大正九年 初代かき幸 店主 幸之助がその安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、安芸郡矢野本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



当店のかきふらいは、フランス グランド地方の セルドゲランドという海水天日塩（塩田の最終結晶池の底に沈殿結晶した状態のものを掬い取り乾燥させた、そのままの粒子の状態のグロセルという塩）か当店自家製ぼん酢でお召し上がり頂いております。

牡蠣本来の自然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安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。

名代 かき料理
(十月より三月末迄)

懐石料理
(四月より九月迄)

営業時間

正午より2時迄 (ラストオーダー1時半)

5時15分より9時半迄 (ラストオーダー8時半)

兵庫県高砂市高砂町田町 466
(高砂神社北詰)

ご予約 お問い合わせは
TEL. 079-442-0830

日本料理

かき料理

旬を馳せ走り候

創業大正九年