

相生 西相生 坂越 播州赤穂 天和 備前福河 寒河 日生 伊里 備前片上 西片上 伊部 香登 長船 邑久 大富 西大寺 大多羅 東岡山



かき

そっだ、

ぶりっ
ぶり

じゅう
じゅう...

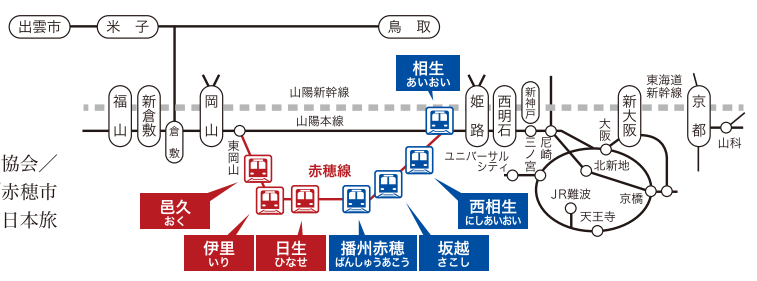
食べ
よっ



JR赤穂線沿線かき巡りはJRが便利です。

JR赤穂線沿線地域活性化連絡会議

兵庫県西播磨県民局／岡山県備前県民局／相生市／赤穂市／備前市／瀬戸内市／相生市観光協会／(一社)赤穂観光協会／(一社)備前観光協会／(一社)瀬戸内市観光協会／相生漁業協同組合／赤穂市漁業協同組合／日生町漁業協同組合／伊里漁業協同組合／協同組合岡山県備前焼陶友会／西日本旅客鉄道株式会社／神姫観光株式会社(姫路支店)／株式会社ウイング神姫





大粒でぷりっぷり!!
新鮮なかきをご賞味ください!

① 2025相生かきまつり

開催場所 兵庫県相生市千尋町
(株)IH I ふれあい広場
日時 令和7年2月9日(日)10:00~15:00
電話 0791-23-7133
(かきまつり実行委員会)
駐車場 有
来場者 例年約2万人



最寄駅 相生駅
(駅から臨時バスで10分)

相生かきBBQや色々な牡蠣料理が楽しめる屋台約40店舗が出展、その他催し物などもあります。

② 相生かき (MAP&産地直送)

相生かきMAP
相生市内の約30店舗で相生かきを使った牡蠣料理が味わえます。
相生かきの料理店と販売店舗を記載した「相生かきMAP (AIOI OYSTERMAP)」を参考に相生かきを堪能してください。



産地直送受付店舗
(相生市) J R相生駅前 あいおい情報ラウンジ、市内販売所等
(神戸市) J R新神戸駅横 コトノハ神戸3F 兵庫県おみあげ発屋屋
(大阪市) J R大阪駅KITTE大阪2F 兵庫県おみあげ発屋屋

③ くいどうらく

住所 兵庫県赤穂市坂越290-7
電話 0791-46-8800
営業時間 11月~3月
平日 11:00~15:00Lo
土・日・祝 11:00~15:30Lo
定休日 11月~3月は無休
(年末年始を除く)
駐車場 有(15台)



最寄駅 坂越駅

くいどうらくは、1年を通して、牡蠣と海鮮料理が食べられるお店です。また、栄養豊富な坂越湾で育ったぷりっぷりの牡蠣を色々な調理法でお楽しみいただけます。

④ 伝馬船

住所 兵庫県赤穂市坂越2175
電話 0791-56-6628
営業時間 10:00~16:00
定休日 火、水曜日
駐車場 有(2台)

最寄駅 坂越駅

伝馬船は、坂越大道沿いにあり、牡蠣生産業者の直営店として、朝水揚げしたばかりの牡蠣の販売はもちろん、牡蠣を使った商品や軽食も提供しています。

⑤ 五味の市・海の駅 しおじ

住所 岡山県備前市日生町日生801-8
電話 0869-72-3655
営業時間 8時~16時 ※無くなり次第終了
11月~4月末までは毎週水曜日
(祝日の場合翌日)
5月~10月は火・水曜日
※しおじは年末年始のみ
駐車場 有(約110台)

最寄駅 日生駅

新鮮な海鮮がその場で買える! 事前予約をすれば、買った牡蠣はそのまます隣のしおじのBBQ会場で食べることもできます。ソフトクリームに牡蠣フライがトッピングされ、刺身しょうゆをかけた「牡蠣フライソフト」が食べられるのもここだけ! ぜひご賞味あれ。

⑥ 真魚市

住所 岡山県備前市穂浪2837-5
電話 0869-67-0016
営業時間 9:00~15:00(日曜日は7:00~12:00)
水曜日、お盆、年末年始
駐車場 有(200台)

最寄駅 伊里駅

地元でとれた新鮮な魚介類を販売! 生産者が販売する「牡蠣」の直売コーナーも。毎週日曜日には、朝7時から「真魚市」が開催され、県内外多くの方で賑わいます。

⑦ 道の駅黒井山グリーンパーク

住所 岡山県瀬戸内市邑久町虫明5165-196
電話 0869-25-0891
営業時間 11:00~16:00(最終受付15時)
1月6日から3月末まで
定休日 なし
駐車場 有(普通車232台、大型車28台、身体障がい者用2台)

最寄駅 伊里駅

地元虫明産の牡蠣が食べられる牡蠣小屋が道の駅黒井山グリーンパークにオープンします。「虫明牡蠣」は、ふっくらと風味が強く、調理しても身が小さくならないのが特徴です。手ぶらで来店、片付け不要です。家族仲間で楽しく召し上がってください。

⑧ まえじま牡蠣小屋

住所 岡山県瀬戸内市牛窓町牛窓5662-4
電話 0869-34-4356
営業時間 10:00~15:00
土・日・祝日のみ営業(年末年始を除く)
(令和16年12月14日から
令和17年3月30日までの期間)
定休日 上記以外
駐車場 周辺に有

最寄駅 邑久駅

その日に水揚げされた新鮮な牡蠣が食べられます。食べたい牡蠣を自分で選んで焼くことができるのも楽しみのひとつ。焼きたてをそのまま食べてもおいしいですが、牛窓産レモン、オリーブオイルと食べると更においしさが増します。