



佐伯の「幸、楽しめるレストラン

佐伯市葛港に、佐伯産の新鮮な魚介類や山の幸などを楽しむことができる和洋食レストラン「魚料理 ○海（MARUKAI）」が5日、オープンする。

近くで農水産物や加工品の直販所「さいぎ 海の市場」を経営する海産物卸業「佐伯海産」（西田善彦社長）が東九州自動車道津久見―佐伯間開通に合わせて開設。由布市・由布院温泉の有名旅館「山荘無量塔」代表の藤林晃司氏がプロデュースした。

東九州道開通に合わせてきょう開店

店内は濃い茶色を基調とした落ち着いた雰囲気、カウンターやテーブル計70席を用意。旬鮮丼御膳（1890円）や豊のあつめし丼（1260円）、大漁汁膳（1470円）など。

午前10時～午後5時（午前11時～午後3時のランチタイム以外は軽食やドリンク）。不定休。問い合わせは同レストラン（0972・23・8001）へ。

「山荘無量塔」代表がプロデュース



落ち着いた雰囲気が漂う「魚料理 ○海（MARUKAI）」の店内

2008年8月5日 毎日新聞 朝刊



魚料理 MARUKAI

大分県佐伯市葛港3-21 TEL 0972-23-8001

佐伯の海の幸、山の幸にこだわり腕を振るう蔵納浩之さん（左）



佐伯市葛港にオープンした和洋食レストラン

旬を味わって

佐伯市葛港で、和洋食レストラン「魚料理 ○海（MARUKAI）」がオープンした。東九州自動車道佐伯インターの開通で、同市の豊かな食材を求める客も増えていることから、それらのニーズに応えようとの取り組みの一つ。

佐伯「魚料理 ○海」オープン

「さいぎ海の市場」を経営している佐伯海産の西田善彦社長が同市場の隣接地に設けた。由布市湯布院町で人気の「山荘無量塔」の藤林晃司代表が店内をプロデュース。古民家の大きな梁やオープンキッチンの中央には昔ながらのかまどを配置している。市内城東町で「茶寮 櫛門」を経営している蔵納浩之さん（左）が腕を振るう。

佐伯の海の幸、山の幸にこだわり、「旬のものを出したい」と蔵納さん。「旬鮮丼御膳」「さいぎ御膳」「佐伯さつま丼」「佐伯牛のカルパッチョ」などのメニューがある。七十席で、当面は午前10時から午後5時（食事は午前11時から午後3時）までの営業。問い合わせは同店（0972・23・8001）へ。

2008年8月9日 大分合同新聞 朝刊