



大阪湾の
養殖牡蠣!

西鳥取漁港

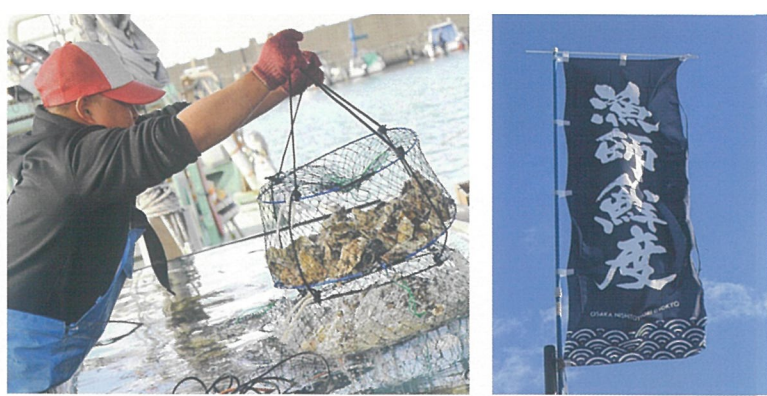
ぼうで
波有手の
かきの

2023年度は
12月16日(土)11時より
営業します
みなさまのお越しをお待ちしています



大阪府阪南市西鳥取漁港
波有手(ぼうで)のかき小屋

<https://ryoushi-sendo.co.jp>



かき小屋
開催時期

毎年12月中旬頃～2月頃

※シーズンのかきがなくなり次第営業終了となります

営業案内はこちらから▶



お問合せ

漁師鮮度

株式会社 漁師鮮度

大阪府阪南市鳥取1716番地

TEL 072-425-3655

(土日祝を除く9時～17時)

e-Mail info@ryoushi-sendo.co.jp

アクセス



南海本線鳥取ノ荘駅下車 北西へ徒歩6分
かき小屋へは便利な南海電車をご利用ください


大阪湾の養殖牡蠣!



ぼうで
波有手の
カキ



大阪府阪南市 西鳥取漁港
波有手(ぼうで)のカキ小屋

 南海なんば駅から約60分
南海本線鳥取ノ荘駅下車 北西へ徒歩約6分

開催時期 毎年12月中旬頃～2月頃

詳しくはこちら!



<https://ryoushi-sendo.co.jp>

※シーズンの牡蠣がなくなり次第営業終了となります



問い合わせ先

株式会社漁師鮮度 TEL 072-425-3655 (土日を除く9時～17時)