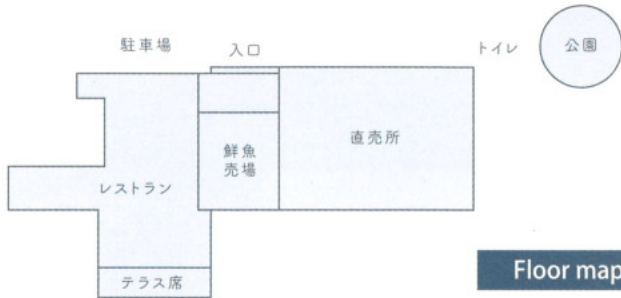




駅長

早川 光樹 / Mitsuki Hayakawa

2019年4月から店長に着任。母体となる株式会社 蒲江創生協会の社長を兼任する。人呼んで「魚バカー代」。大学時代に経験した中国への長期留学、魚屋でのアルバイトを経て「日本の魚」に惹かれた。大好きなブリを中心に、蒲江の魅力を発信するべく自らも現場に立ち、日々奔走する。



Floor map



レストラン

年間2万人以上が訪れる海鮮レストラン「海鳴り亭」。地道に研究を重ねたブリ料理を中心に旬の新鮮な魚が味わえます。



直売所

大分県・佐伯市・蒲江それぞれの特産品を取り揃えたバラエティ豊かな直売所。BuriLabo オリジナルの加工品やグッズもあります。



鮮魚売場

直売所とレストランの間にある鮮魚売場。新鮮な魚介類を販売する他、魚をおすすめサービスや発送もおこなっています。お子様にも人気のコーナーです。



公園

施設の一角には小さな公園も併設しています。食後の遊び場として、お子様連れの方に人気のスポットです。

Buri Laboratory



Kamae roadside station

— shop info —

営業時間 9:00~17:00/ 直売所
11:00~15:00 (LO.14:30) / レストラン

定休日 不定休

住所 〒876-2401
大分県佐伯市蒲江大字蒲江浦5104-1

TEL 0972-42-0050



@burilabo



公式LINE



蒲江 IC より車で5分
大分市街地より車で1時間

Buri Laboratory



Kamae roadside station

What's Buri Labo ?

Buri Laboratory



Kamae roadside station

目の前に広がるのは迫力のある漁港と、波に揺られる漁船、そして荘厳な山々。

道の駅かまえ Buri Laboratory は、大分県の最南部佐伯市・蒲江に位置する道の駅です。

2019年4月、当時22歳の新駅長を迎え、私たちは再出発を果たしました。

「Buri Laboratory」もとより、ブリ養殖の一大産地として知られる地域特性にちなんで銘打ったこのワンフレーズが、施設のコンセプトを明確にします。蒲江のブリを、もっともっと多くの人に。そんな思いで日々研究に励んでいます。

Our Mission

私たちが何よりも大切にしていることは、生産者の思いです。それは、ブリだけに限りません。地元業者のこだわり抜いた逸品が、ここにはあります。一人ひとりの作り手の思いを消費者に繋げること。その役割を全うし、世の中を少しでも豊かにしていくことです。

農産物

店内の一角には、地域農家さんの手によって丁寧に育てあげられた農作物が並びます。こだわりの野菜や果物はどれも生産者直送による鮮度抜群の品ばかりです。



海産物

地元業者の高度な技術によって生産される加工品や、貝類をはじめとした鮮魚品など、港町ならではの豊富な海産物はお土産としても支持されています。



熱めし / 880yen
(かまえ直送活き粋船団)



緋扇貝 / 150yen
(1個)



あじみりん / 630yen
(田辺海産)



黄金いわし / 250yen
(マルサン商店)



うるめの丸干し / 370yen
(神力水産)



エン生すりみ / 486yen
(早川商店)



かますの開き / 520yen
(ヤマク海産)



深島みそ / (大) 980yen (小) 540yen
(でいぶまりん)



ブリラボ

てどんな場所?

食べる



「食べる」という何気ない体験を特別なものに

知る

どんな人が、どんな思いで生産しているのかを「知る」



繋がる

生産者と消費者の心が、もっともっと「繋がる」世界に

