

幅広い世代に本物の 車海老の美味しさを提供。



「膳所龍門」で提供されている、
国境もジャンルも超えた車海老
尽くしの料理の数々。

養殖場直営だからできる技、
高級車海老を手軽に味わえる店。

(株)バルバロイは、車海老の養殖及び販売を手掛ける鹿児島マリナーズ(株)を親会社に2017年に設立された。同社は、鹿児島マリナーズ(株)が養殖する車海老を使用した専門店を運営し、食機会を拡大し需要を喚起することで、車海老市場の活性化を目指している。

高級食材として扱われ上品な甘みと弾けるような食感が特徴の車海老だが、若年層には食べる機会が少ないのが現状だ。そこで、同社は規格外の小型サイズやヤワラ(脱皮したての海老)なども利用することにより低価格化を実現し、若い世代にも車海老の魅力を知ってもらいたいという狙いもある。

現在、車海老専科として東京の新橋に2店舗を構えている同社。そのひとつ「手一束」は全席カウンターのレストランで車海老をはじめとする揚げたての天麩羅を一品ずつ丁寧に提供してくれる。素材を生かした美味しさと優れたコストパフォーマンスで、着実にファンを増やしている。

もう一つの「膳所龍門」は、注文ごとに車海老を、いろいろな方法で調理して提供する無国籍料理店。車海老尽くしのさまざまな料理が安心価格で味わえる。



清潔感漂う「手一束」の店内。目の前で揚げたての天麩羅が堪能できる。

環境とエサを考え抜いた養殖で、天然に勝る美味しさを実現。

自然環境に近い高度な施設と養殖技術で、良質な車海老を生産している鹿児島マリナーズ(株)。県内に5つの養殖場を保有し、生産量は毎年1000t超と国内トップクラスを誇っている。車海老の消費量は年々減少傾向にあり、車海老養殖業界も厳しい市場環境にある。また、設備投資に莫大な費用がかかるため新規参入が難しい業種でもある。しかし、同社はそれを逆手に取り、既存のハイスペックな養殖場を譲り受けることにより事業拡大を進めてきた。2018年には「車海老養殖発祥の地」と言われ、歴史と伝統ある山口の養殖場を取得し、ますます規模を広げている。

同社は、種苗生産から出荷まで全てを自社で行う一貫生産体制を築いており、現在種苗生産は3ヶ所で行い、計画性や防疫対策に注力している。また、細かく分かれた養殖池を使い、夏海老と冬海老の二毛作技術を確立しているのも他社にはない強みと言える。

「魚粉や大豆などの安価な定番原料ではなく、イカを主原料とした自社ブレンド飼料で育てた養殖車海老は、天然よりも絶対美味しくなる」と自信をのぞかせる代表の谷邊氏。次店舗出店の候補地は土日にも人が集まる街を考えているという。今後の事業展開にも期待が高まる。



小規模な円形の池が並ぶ知覧の養殖場。管理が大変な分、疾病リスクの低減化や、二毛作ができるメリットがある。



車海老を贅沢に使った刺盛とアヒージョは、「膳所龍門」の多国籍メニューの一例。



水揚げ後すぐにサイズごとに選別。取引先に合わせて活けと冷凍の車海老を周年供給している。



早朝、養殖池から水揚げされる車海老。自然環境に酷似した養殖池で、良質な車海老を育てている。



株式会社 バルバロイ
代表取締役 谷邊 靖泰

金融系出身。自身が設立した経営コンサルティング会社を経て、大企業の車海老事業の売却に携わったことをきっかけに、車海老の養殖事業に参入。鹿児島マリナーズ(株)の代表を兼任している。



「手一束」では、車海老の天麩羅を中心に、旬の食材を使った料理が堪能できる。



株式会社 バルバロイ

〒105-0004
東京都港区新橋3-6-3 岩田ビルB1F
TEL:03-6550-8989
HP: <http://www.barbaroi.jp/>

車海老専科 天麩羅「手一束」

〒105-0004
東京都港区新橋5-5-5
TEL:03-6721-5945

車海老専科「膳所龍門」

〒105-0004
東京都港区新橋3-6-3 岩田ビルB1F
TEL:03-6550-8989