

瀬戸内のお魚どこで食べる？

かがわの 地魚料理店

GUIDE BOOK



電子版はこちらからご覧ください。

2024.01



春

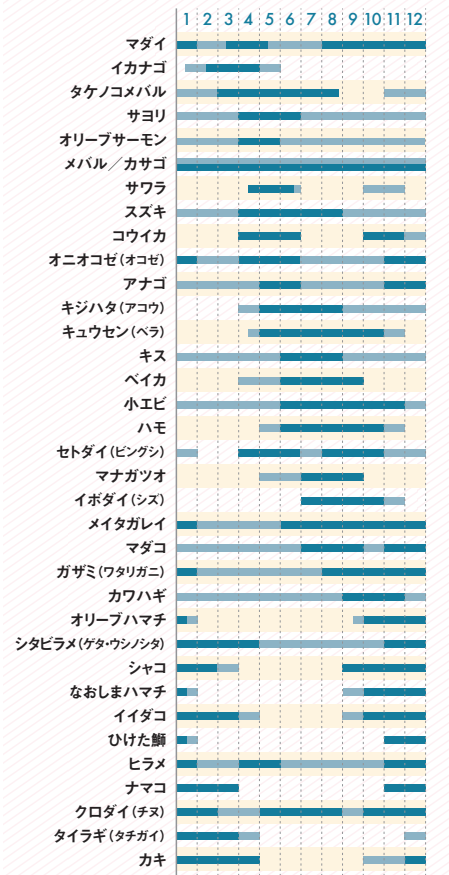
夏

秋

冬

香川の地魚旬のカレンダー

■ 最盛期
■ 出回り時期



写真提供:一般財団法人かがわ県産品振興機構

掲載店舗一覧

- | | | |
|-----------------------|---------------------------|------------------------------|
| 01 ワーサン亭 P.05 | 10 瀬戸の六味 清船 P.14 | 19 珈琲 あるぶす P.23 |
| 02 割烹 まつ本 P.06 | 11 おこぜ料理 ひさご亭 P.15 | 20 有限会社 寿司傳 P.24 |
| 03 日本料理 島活 P.07 | 12 瀬戸内海の小魚と讃岐の地酒処 遊庵 P.16 | 21 お食事処 新世 丸亀店 P.25 |
| 04 創作郷土料理 暦 P.08 | 13 海鮮居酒屋 神童ろ P.17 | 22 寿美久満 P.26 |
| 05 ゆうなぎ P.09 | 14 海おやじ P.18 | 23 みなと 新世 多度津店 P.27 |
| 06 漁師yado「民宿さくら」 P.10 | 15 寿し×海鮮酒場 酔灯屋 P.19 | 24 道の駅とよはま おーしゃん食堂 P.28 |
| 07 ふく・海鮮料理 百とら P.11 | 16 さかな屋さんの居酒屋 北島商店酒場 P.20 | 25 酒菜屋 志らい P.29 |
| 08 四国・讃岐 びかでり屋 P.12 | 17 料理 なか浜 P.21 | 26 味処 一亭 P.30 |
| 09 海鮮問屋 仲見世 P.13 | 18 海鮮食堂 じゃこや P.22 | 27 IZAKAYA 時々jiji 観音寺本店 P.31 |

店舗情報マークの凡例

- 住所
- 電話番号
- 営業時間
- 予約の要否
- 店休日
- 収容人数
- 駐車場の有無と台数
- 送迎の可不可
- テイクアウトの可不可



※地魚には旬があります。時期によっては提供できない場合もありますので、事前にお店に問い合わせください。
 ※この冊子は、グーグルマップによる店舗の位置情報ナビを利用しています。
 ※表示価格は全て10%の消費税込み価格となっております。
 ※掲載内容は予告なく変更となる場合がございますので、ご了承ください。
 発行:さぬき海の幸販売促進協議会 発行日:2024.01
 事務局:香川県農政水産部水産課 漁業振興・流通グループ
 高松市番町四丁目1-10
 TEL(087)832-3471

香川県の地魚情報は「地魚 TIMES KAGAWA」をご覧ください。



地魚 TIMES KAGAWA <https://Twitter.com/KagawaTimes>



制作スタッフより

飲食店のジャンルを超えて、香川県の魚自慢の店舗がずらり。
 この店舗もおすすりめできる料理店です。
 ぜひ、香川の地魚を体感できる掲載店にご来店ください。

かがわの地魚料理店マップ

瀬戸内の旬を堪能するなら、このお店へ。

この冊子を手にしたら、お気に入りのお店を探しに出かけませんか。

ワーサン亭



✓ 店主いおしの地魚メニュー

ハマチお刺身定食…¥1,000

11月～1月半ばまでは地域ブランドでもある「ひけた鯛」のお刺身を提供。この時期だけの限定メニューになるのでお早めに。

引田を代表する「ひけた鯛」など鮮度のいい魚介を たっぷり堪能。

ハマチ養殖発祥の地「安戸池」を眺めながら、活きのいい魚を安価に楽しめるお店。4～5月は「讃岐さーもん」、春から夏にかけて「ハモ」、11月～1月半ばに「ひけた鯛」と香川県の海の幸をオールシーズンたっぷり堪能できる。ほかにも季節ごとに瀬戸内海でとれるアジ、タコ、イカ、小魚など自慢の鮮魚が登場。ぜひ刺身で味わって。

Other menu

- ・ひけた鯛刺身定食 ……¥1,000
- ・ひけた鯛丼定食 ……¥1,000
- ・オリブサーモン刺身定食 ……¥1,000

- ④ 東かがわ市引田4373
- ☎ 0879-33-2800
- 🕒 10時30分～13時30分
- 📅 予約の必要なし
- 👥 火曜、年末年始
- 🚗 44人
- 🚺 30台
- 🚫 不可
- ♿ 可

https://saltlake-hiketa.co.jp



access JR引田駅から車で10分

Webで詳しいMapをCheck!!



割烹 まつ本



✓ 店主いおしの地魚メニュー

天然鯛姿焼き…¥1,300～¥1,500

年中三本松漁港で獲れる鯛を調理。

フグ、鯛、オコゼ、カワハギなど、コース料理はまず予算を伝えて。

大阪で20年修行した店主が昭和60年に開業したお店。毎朝三本松の漁港でセリ落とした瀬戸内の活魚をメインに、熟練の技術でつくられる料理の数々はおもてなしの席にもぴったり。なかでもオコゼの唐揚げは骨まで食べられると好評。ほかにも鯛やふぐ、サワラなどが登場。内容は予算に応じてくれるので予約時にお店に相談して。

Other menu

- ・活鱈味噌漬 ……¥800
- ・おこぜ唐揚げ ……¥1,300
- ・天然トラふぐ ……¥6,000
- ・会席 ……¥5,000より

- ④ 東かがわ市横内775-4
- ☎ 0879-24-1451
- 🕒 17時～22時
- 📅 前日までの完全予約制
- 🌞 日曜(予約があれば日曜も営業)
- 👥 25人
- 🚺 10台
- 🚫 不可
- ♿ 可



access JR高德線三本松駅から徒歩10分

Webで詳しいMapをCheck!!





創作郷土料理 暦

04
ソウザクキョウドリヨウリシマカツ



日本料理 島活

03
ニホンリョウリシマカツ

✓店主いおしの地魚メニュー

コース「桃」…¥4,500

前菜、小鉢、造り、揚げ物、蒸し物、焼き物、ごはん、素麺、佃煮、デザート。地魚をはじめ島の食材を味わえる。

Other menu

- ・お昼の定食「小豆島」
……………¥1,500
- ・お昼のミニコース「はしり」
……………¥2,500
- ・コース
「桃」……………¥4,500
「栗」……………¥5,500
「柿」……………¥6,500
「柚」……………¥8,800
- ・お子様ランチ
……………¥900
- ・かきまぜごはん+素麺
……………¥330

- ① 香川県小豆郡小豆島町
西村甲1816-1
 - ② 0879-62-8234
 - ③ 11時30分～14時(13時30分LO)、
18時～21時30分
 - ④ ご予約制(お昼の定食以外は
前日までに要予約)
 - ⑤ 月曜、火曜(祝日の際は営業)
 - ⑥ 20人+カウンター席
 - ⑦ 10～15台 ⑧ 不可 ⑨ 可
- <https://koyomishodoshima.jimdo.com/>



»» access 池田港から車で約15分

✓店主いおしの地魚メニュー

ミニ懐石の一部…¥5,000～

ヒラメと車エビのお刺身のほか、前菜には地元小豆島のもろみを使ったメニューなど島の恵みがたっぷり堪能できる。

Other menu

- ・造り盛り合わせ
……………¥2,530
- ・マバル煮付け
……………¥2,000～2,500
- ・小豆島鱈(季節限定)
……………¥1,500～2,000

- ① 小豆郡土庄町海岸通り甲267
- ② 0879-62-3323
- ③ 11時～14時(13時30分LO)、
16時30分～20時30分(20時LO)
- ④ 要(できれば)
- ⑤ 火曜定休、水曜不定休
- ⑥ 32人
- ⑦ 10台
- ⑧ 不可
- ⑨ 不可



»» access 土庄港から車で5分

小豆島は
自然ゆたかな食の宝庫。
おいしく食べて、
小豆島を知ろう。

小豆島の郷土料理、『二十四の瞳』で知られる島の作家 壺井栄の文学に描かれた島の食や風習を体感できるお店。醤油・素麺・ごま油・オリーブ・佃煮などの歴史ある島の食産業や、魚・野菜・米などの豊かな島の食材を堪能して。

海の幸、山の幸を
日本料理で。
小豆島の恵みを
心ゆくまで。

海と山に囲まれた小豆島は食材の宝庫。目の前に広がる海の幸、山の幸から新鮮な素材を仕入れ、日本料理で提供している。また、醤油やもろみなど、島で作られる調味料のストーリーも教えてくれるので、食べながら島を学ぶことができるのも魅力。島の魅力、地魚の魅力、小豆島の日本料理で味わって。



✓ 店主いおしの地魚メニュー

たこ飯弁当…¥800～

店主が漁獲した地魚、畑で採れた野菜等を使ったお弁当。

06 リョウシュヤド ミンソウユウ サクラ
漁師 yado
「民宿 さくら」

Other menu

- ・ 予算に応じて対応
……………(要予約)

歩いてすぐの海でご主人がとってきた地魚と、畑で採れた野菜が主役のお店。漁師のご主人と女将の奥さまが二人三脚で切り盛りしている。漁する人、作る人の顔がわかるとあって、お弁当販売も好評で、ランチ営業も始めました。営業状況の確認は X (@oyadosakura) 又はお電話です。ご予約も承ります。

おもてなし精神と鮮度のいい食材が好評の女性専用お宿。ランチ営業も始めました。

- ⑤ 高松市男木町1
 - ④ 087-873-0515
 - ④ 11時～完売次第終了
 - ④ 一部要予約
 - ④ 不定休
 - ④ 20人(状況次第)
 - ④ なし
 - ④ 不可
 - ④ 可(お弁当)
- takoyado.jimdofree.com



»» access 男木島港から徒歩5分

Webで詳しいMapをチェック!!



✓ 店主いおしの地魚メニュー

ヒラメからあげ定食…¥1,700

瀬戸内海の備讃瀬戸に浮かぶ直島で育てたヒラメをシンプルに唐揚げに。

Other menu

- ・ ヒラメさしみ定食
……………¥1,800
- ・ ヒラメ煮付け定食
……………¥1,700

海の駅なおしらの正面にあるレストラン。直島能見海岸で育てられたヒラメは「なおしまひらめ」と呼ばれ、飼育環境にも配慮。海水を紫外線殺菌して無菌状態を維持し、薬を一切使わずに育てているのも特徴。地元で大切に育てられたヒラメを刺身や唐揚げ、煮付けなどさまざまな調理法で提供。オールシーズン食べられるのも嬉しい。

直島育ちのヒラメを365日、いろいろな食べ方で楽しめる。

- ⑤ 香川郡直島町 2249-5
- ④ 087-892-2924
- ④ 11時～15時、18時30分～20時
- ④ 予約の必要なし
- ④ 不定休
- ④ 20人
- ④ 2台
- ④ 不可
- ④ 可



»» access 直島宮ノ浦港から徒歩1分

Webで詳しいMapをチェック!!



05 ユウナギ
ゆうなぎ

ふぐ・海鮮料理 百とら



✓ 店主いおしの地魚メニュー

刺し盛り…時価

旬の魚介が勢ぞろいする刺し盛りはとりあえずの一品としてオーダーしたい。撮影日はおこぜ、ハマチのほか珍しい讃岐さーもんも登場。

旬の地魚や
ふぐなど活魚が自慢。
最高においしい
状態で提供。

活魚のおいしさを堪能するなら、ふぐと地魚のコース料理をメインにしたこちらのお店。春から秋は瀬戸内の地魚、夏にはハモも登場し、秋から春にかけては香川県産のトラふぐや地魚の活け造りが楽しめる。本当にいいものを最高においしい状態にして提供したいという思いのもと、目利きと技が織りなす最高のコース料理を味わって。

Other menu

- ・ふぐコース ¥5,500~
- ・おこぜ活け造り(2人前) ¥2,750~
- ・おこぜコース ¥4,950~
- ・はもコース(6月~9月) ¥4,500~

- ④ 高松市福田町9-3
- ☎ 087-811-0126
- 🕒 17時~23時
- 📅 前日までの完全予約制
- 👥 日曜 60人
- 🚗 なし
- 🚫 不可
- 👍 可



»» access ことでん瓦町駅から徒歩5分



四国・讃岐 ぴかでり屋



✓ 店主いおしの地魚メニュー

讃岐まんてがん盛り…¥3,289

瀬戸の地魚を使った刺身のほか、伊吹島のいりこやしょうゆ豆などさぬきの味覚が勢ぞろい。これを頼めば香川の味が満喫できる。

瀬戸内海の魚介など
四国4県の
おいしいをぎゅつと
詰め込んで。

四国4県の海の幸や山の幸をカジュアルに楽しんでもらうお店として30年前にオープン。瀬戸内海は小魚が豊富。観音寺ではワタリガニや最高級のいりこ、香西ではイカナゴやサワラなどが獲れる。恵まれた漁場なので、香川の海の幸をまるごと堪能できる。本日のおすすめは別紙メニューを要チェック！地魚を楽しむための地酒も豊富にご用意。

Other menu

- ・四国お遍路さらだ ¥968
- ・讃岐もんじゃ焼き ¥1,078
- ・讃岐でんぶくの唐揚げ ¥1,078

- ④ 高松市福田町9-5
- ☎ 087-822-0091
- 🕒 17時30分~22時
- 📅 一部要予約
- 👥 日曜 100人
- 🚗 なし
- 🚫 不可
- 👍 可

<http://www.piccadilly-ya.com/>



»» access ことでん瓦町駅から徒歩5分





瀬戸の六味 清船

10 セトノロクミ キヨフネ

✓ 店主いおしの地魚メニュー

おまかせコース…¥5,000～

旬の魚を厳選し、一番おいしい状態で提供。車エビ、オコゼ、タイラギ貝、アワビ…どれも瀬戸内海で獲れたものばかり。予約制。

Other menu

- ・地のふぐちり
……………¥3,000～
- ・鯖の味噌漬け
……………¥1,000～

店主が毎日魚屋に足を運び、鍛えられた審美眼で厳選。地元でとれた天然もののみを使用し、上質な日本料理に昇華する。また、鮮度のいい魚介を引き立てる調味料も本物を使用。ダイダイを絞って作る自家製ポン酢や小豆島醤油を調整した自家製醤油など、食材と同じ風土で作られた香川県産のものを使い、滋味深い一品に仕上げている。

香川県産の
海産物を
上質な日本料理で
堪能するなら。

- ④ 高松市御坊町2-1
- ☎ 087-821-5646
- 🕒 17時～22時
- 📄 要(できれば)
- 🌞 日曜
- 👥 30人
- 🚗 なし
- 🚫 不可
- 🚫 不可

<http://www.kiyohune.co.jp>



access JR高松駅から徒歩15分

Webで詳しいMapをチェック!!



海鮮問屋 仲見世

09 カイセンドンヤナカミセ

✓ 店主いおしの地魚メニュー

ニシガイのバター焼き…¥880

洋風に仕上げることで若年層に人気のメニューに成長。通年食べられるのでビールのお供に。

Other menu

- ・オリブサーモンの刺身
……………¥1,500～
- ・オリブハマチの刺身
……………¥1,200～
- ・讃岐でんぶくのタタキ
……………¥880

夜の予約状況に応じて仕入れをしているので、何が食べたいかが決まっていれば事前に伝えておこう。なお、トラフぐ、クエ、カニ、エビ、牛しゃぶなどの料理は完全予約制となっている。「和食文化の基本は魚と考え、魚文化を絶やさないよう愛されるメニューを生み出していきたい」と語る店主の言葉には料理人としての心意気も感じ取れる。

瀬戸内海の潮流で
鍛えられた、
おいしい魚を
厳選して提供。

- ④ 高松市瓦町1-11-1
- ☎ 087-862-8100
- 🕒 11時～14時30分、17時～23時
- 📄 一部要予約
- 🌞 日曜(連休の場合は月曜)
- 👥 180人
- 🚗 なし
- 🚫 不可
- 🚫 不可



access ことでん瓦町駅から徒歩5分

Webで詳しいMapをチェック!!



おこぜ料理 ひさご亭



✓ 店主いおしの地魚メニュー

おこぜ刺身...¥1,800~

深いうま味のおこぜを身だけでなく皮や胃袋、肝まで堪能。残った骨は骨酒で。

山姥の容姿!
魔女の美味!
瀬戸内海の鬼オコゼ。

高松で50年以上の歴史をもつ、おこぜをメインにした料理店。なかなか食卓に並ばないおこぜを専門店味わえることあって、特別な日のディナーに訪れる人が多い。引き締まった身の歯ごたえのなかにうまみを感じる刺身や、二度揚げで骨まで食べられるという唐揚げなど多様な食べ方で楽しんで。食べたいものがあれば電話で問い合わせを。お取り寄せもできます。

(料理係長 0901278317304)

Other menu

- ・瀬戸内の マナガツオの味噌漬け ¥時価
- ・おこぜ唐揚げ ¥900~
- ・おこぜ骨酒 ¥500

※other menuは季節によって変更となります。

日本フルハップで通販も始めました。ご注文はこちら⇒



access ことでん片原町駅から徒歩15分



- ⑤ 高松市築地町6-20
- ☎ 087-822-1350
- 🕒 17時~22時
- 📞 要予約
- 🛋 不定休(電話予約どうぞ)
- 👥 20人程度(人数が少ない時は店主と地魚談義をすることができます)
- 🚗 3台
- ♿ 不可

瀬戸内海の小魚と 讃岐の地酒処 遊庵



✓ 店主いおしの地魚メニュー

おまかせ料理三品...¥5,500

地魚を含む香川県産の食材を使用した刺身、焼魚、天婦羅のセット

Other menu

- ・地産地消のおまかせコース ¥8,250
 - ・本日のおまかせ料理三品 ¥5,500
- 地魚の姿造りなどご対応可
※但し前日までの御予約

1日3組限定だから ゆつたり過ごせる。 讃岐の食と地酒を 思う存分楽しんで。

播磨灘、備讃瀬戸、燧灘でとれた旬の魚を厳選。旬といえども海の恵みは日ごとに変わるため、良質なものをだけをピックアップ。また脇を固める野菜や調味料なども香川県産にこだわり、食事で讃岐の風土を感じられる。店名にも掲げるとおり、讃岐の地酒も充実しており、食事とのペアリングも楽しみのひとつ。組数限定なのでゆつたり過ごそう。



access ことでん片原町から徒歩6分

- ⑤ 高松市古馬場町2-5
- ☎ 087-811-9034
- 🕒 18時~23時
- 📞 要予約(1日3組限定)
- 🛋 日曜・祝日(営業の場合もあるため電話確認を)
- 👥 最大11人(6名以上で貸切可)なし(近くにコインパーキングあり)
- 🚗 不可
- ♿ 不可





海おやし

14 ウミナヤ

✓ 店主いおしの地魚メニュー

本日の刺身5種盛り…¥3,280

新鮮な旬のお魚の盛り合わせ。瀬戸内の恵みを堪能できる。

Other menu

- ・ネギゴマカンパチ
……………¥1,080
- ・地だこの唐揚げ
……………¥990

瀬戸内海の海の恵みと
讃岐の郷土料理を
カジユアルに楽しむ。

県内に複数の飲食店を展開する平井グループのお店。瀬戸内海の海の幸と讃岐の郷土料理をコンセプトに、四季折々のメニューが登場。居酒屋ならではの幅広いラインナップは、老若男女問わず楽しめる。JR高松駅から徒歩1分という近さも魅力。コース料理や大勢での来店は事前に電話で予約しておこう。

- ⑤ 高松市西の丸町2-17
- ☎ 087-823-5519
- 🕒 17時～24時(23時LO)
- 📞 一部要予約
- 🚫 無休
- 👥 140人
- 🚗 なし
- 🚗 不可
- 🌐 可

hirai-shokutsuu.com



access JR高松駅から徒歩1分



海鮮居酒屋 神童ろ

13 カイセンイザカヤワラジロ

✓ 店主いおしの地魚メニュー

お造り盛り合せ(大)…¥2,300

その日一番の鮮魚のお刺身を豪快に盛合せている。鮮度には自信あり。

Other menu

- ・活穴子の造り
……………¥1,500
- ・活おこぜの造り
……………¥1,380

瀬戸内海の新鮮な魚介と骨付鳥が楽しめるお店。珍しい穴子やおこぜのお造りのは、店内の生け簀から取り出して捌くので鮮度も抜群。JR高松駅から徒歩3分という立地にあるため、電車を待つ時間をお店で過ごせるのも魅力。ギリギリまで食べて飲んだら、あとは電車で帰るだけ。利便性も高いので日常使いに最適。

瀬戸内の新鮮な魚介と骨付鳥が楽しめるお店。珍しい穴子やおこぜのお造りのは、店内の生け簀から取り出して捌くので鮮度も抜群。JR高松駅から徒歩3分という立地にあるため、電車を待つ時間をお店で過ごせるのも魅力。ギリギリまで食べて飲んだら、あとは電車で帰るだけ。利便性も高いので日常使いに最適。

- ⑤ 高松市西の丸町5-8
- ☎ 087-821-3330
- 🕒 17時～24時
- 📞 予約の必要なし
- 🚫 無休
- 👥 180人
- 🚗 なし
- 🚗 不可
- 🌐 可(夏季はなし)



access JR高松駅から徒歩3分

寿し×海鮮酒場 酔灯屋



✓ 店主いちおしの地魚メニュー

上にごり 6貫赤だし付き...¥2,300

来店客のほとんどが注文。割烹で修業をした職人の握る本格お寿司をリーズナブルに楽しめる。

コース料理や
一品料理が充実。
寿司も楽しめる
居酒屋。

JR高松駅付近では珍しいにごり寿司を味わえる居酒屋とあって、常連客や県外の人たちで賑わう。コース料理が充実しているほか、単品ではカニや串物、天ぷら、パスタといった幅広いメニューがあるのので、家族連れで訪れてもみんなの好きなメニューがきつとあるはず。本日の地魚情報 はメニュー表をチェックしよう。

Other menu

- ・ 穴子一本にごり
.....¥1,380
- ・ お造り盛り合わせ 小
.....¥800

- ④ 高松市西の丸町13-7 3・5F
- ☎ 087-822-1688
- 🕒 17時～23時
- 📞 予約の必要なし
- 📅 日曜(連休の場合は最終日)
- 👥 110人
- 🚗 なし
- 🚗 不可
- 🚗 可



»» access JR高松駅より徒歩4分

Webで詳しい
Mapをチェック!!



さかな屋さんの居酒屋 北島商店酒場



✓ 店主いちおしの地魚メニュー

鯛のかぶと煮...¥850

瀬戸内海で採れた鮮度抜群の鯛の頭をじっくりと炊き上げている。甘辛く仕上げているので、ご飯に合うこと間違いなし。

本日仕入れの
鮮魚が自慢!
まずは素材の味を
楽しめる刺身で。

店名にもある通り、「魚屋が営む居酒屋」とあって鮮度は折り紙つき。またお得なコース料理なら、刺身のほか焼き物などいろいろな調理法で味わえるのも魅力。魚介だけでなく、讃岐名物の骨付鳥や焼き鳥もあるので、好みに応じてチョイスできる。お酒と一緒に食事を楽しんで、メには人気の鯛茶漬けをオーダーしてみよう。

Other menu

- ・ オリーブはまち刺身
.....¥980
- ・ 讃岐でんぶく刺身
.....¥1,280
- ・ 鯛茶漬け
.....¥830

- ④ 高松市兵庫町4-9
- ☎ 087-802-1757
- 🕒 17時30分～23時30分
- 📞 予約の必要なし
- 📅 日曜(連休の場合は最終日)
- 👥 60人
- 🚗 なし
- 🚗 不可
- 🚗 可



»» access JR高松駅より徒歩7分

Webで詳しい
Mapをチェック!!



料理 なか溪



✓ 店主いおしの地魚メニュー

渡り蟹等の刺身…時価

瀬戸内の渡り蟹を生のまま剥き洗いに仕上げた当店自慢の一品。

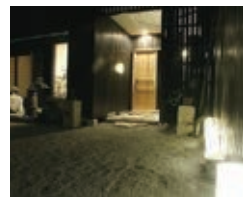
瀬戸内の魚は、豊かな四季を教えてくれる。その時期しか味わえない旬のおいしさをあなたの目と舌で再発見してみてください。

完全予約制の日本料理店。「漁師料理の鮮度を昔ながらの丁寧な職人技で仕上げる」をモットーに、店主が可能な限り漁に同行し、状態の良い物だけを当店の船の生け簀に。店主自ら、当日朝活メスするため鮮度は抜群。市場が休みの正月、連休等も当日メの魚を食べられる。

Other menu

- ・地魚懐石コース……………¥7,700～
- ・夜懐石コース……………¥5,500～
- ・昼懐石コース(平日のみ)……………¥3,850

- ④ 高松市香川町浅野2925-7
 - ☎ 087-888-3593
 - 🕒 11時～21時
 - 📅 2日前までの完全予約制
 - 👤 不定休
 - 👥 20人
 - 🚗 4台
 - 👤 可(6人以上)
 - 📄 可
- http://www.pikara.ne.jp/nakatani/



»» access ことでん仏生山駅から車で10分

Webで詳しいMapをチェック!!



海鮮食堂 じゃこや



✓ 店主いおしの地魚メニュー

ハマチづけ丼(並)…¥825

醤油ベースの秘伝ダレに漬けた肉厚のハマチがご飯を覆う。

Other menu

- ・天井 五剣山……………¥1,584
- ・えびのかき揚げ……………¥363
- ・ハマチのカマ塩焼き……………¥500

- ④ 高松市牟礼町原631-7
 - ☎ 087-845-6080
 - 🕒 11時～14時、土・日・祝:11時～15時
 - 📅 予約不可
 - 👥 第1・3火曜
 - 👤 94人
 - 📄 あり
 - 🔥 加熱調理をしているものに限り可
- https://www.genpei-mure.jp



»» access 志度ICより車で15分

Webで詳しいMapをチェック!!



安くてボリュームたっぷり！鮮度の高い魚介をおふくろの味で満喫。

ドライブの立ち寄りスポットとしても人気の、道の駅源平の里むれ内にある食堂。瀬戸内海の新鮮な魚を中心にした料理は、地元のお母さんたちが長年の台所仕事で培った技術と工夫で作られている。安くてボリューム満点なので男性も大満足。小鉢や丼、刺身などを主役にした約50品を日替わりで楽しんで。



有限会社 寿司傳

20 ユウゲンカイシャ スシデン

✓ 店主いおしの地魚メニュー

穴子寿司…¥850

主に瀬戸内の穴子を使用し、一年通して販売中。酢飯には香川県産のお米を使用。

Other menu

- ・ 鱈の押抜寿司
……………¥850
- ・ オリーブはまちの
しゃぶしゃぶ
……………¥1,500

大正14年創業。
地元の人の
愛され続けるお店。

落ち着いた和の空間でゆったりと食事を
をするならこちらのお店。春と秋には
鱈の押し寿司。瀬戸内海の穴子を使っ
た穴子寿司は年中食べられる。また、オ
リーブハマチのしゃぶしゃぶも時期限定
で登場。四季折々の旬を日本料理で楽
しんで。全席個室になつてるのでプラ
イベート感もあり、テーブルと椅子で年
配の方も安心。

- ⑤ 坂出市寿町2-5-28
- ☎ 0877-46-1151
- 🕒 11時30分～21時
- 📅 3日前までの完全予約制
- 🚪 不定休
- 👥 120人
- 🚗 10台
- 🚫 不可
- 📞 可(前日までに要予約)



»» access JR坂出駅より徒歩15分



珈琲 あるぷす

19 コーヒーアルプス

✓ 店主いおしの地魚メニュー

オリーブハマチあぶり丼…¥1,600

オリーブ葉の粉末を添加したエサを与えた香川が誇るブランドハマチのあぶり丼。

Other menu

- ・ オリーブハマチ
お刺身定食
……………¥1,600

鮮度抜群の鮮魚を
味わえる喫茶。
海を眺める最高の
ロケーションもご馳走。

名前に珈琲とつくのに普通の喫茶店に
あらず。庵治漁港などから仕入れる本
格的な鮮魚が味わえると評判のお店。
10月～12月限定でオリーブハマチのあぶ
り丼や刺身定食も登場する。また、イ
カ・イクラ丼も人気なので、来店の際は
予約がおすすめ。海を見渡せる最高の
ロケーションでゆったりとした時間を過
ごして。

- ⑤ 高松市庵治町156-36
- ☎ 087-871-4446
- 🕒 9時～14時30分
- 📅 一部要予約
- 🚪 土曜・日曜・祝日
- 👥 31人
- 🚗 10台
- 🚫 不可
- 📞 不可



»» access ことでん八栗駅より車で7分

Webで詳しい
MapをCheck!!





寿美久満

22
スミダ



お食事処 新世丸亀店

21
オシヨクジドコロシンセイマルガメテン

✓ 店主いおしの地魚メニュー

会席コースの一部(鱈の幽庵焼き)

地元の特産品を使って、柚子、酒、みりん、醤油に漬け込み焼いている。

Other menu

- ・会席コース
.....¥5,830~
- ・鱈の押し寿司
.....¥680
- ・キスの卵の花寿司
.....¥1,512

明治年間創業以来
130年の伝統を
おもてなしの
心と美味に託して。

料理はもちろんお部屋やお庭など設えも含めて空間を楽しめるのが魅力。歴史ある料亭の雰囲気を感じながら、四季折々の食材に舌鼓。春は鱈、初夏は小鯛、冬は牡蠣など、とれたての鮮魚を使ったメニューが登場。結納や名づけ、喜寿・米寿などお祝いの席にぴったり。お弁当や仕出しもあるので、自宅でも料亭の味を楽しめる。

- ⑤ 綾歌郡宇多津町3650
- ☎ 0877-49-0358
- 🕒 11時30分~14時、17時~22時
- 📅 前日までの完全予約制
- 👥 第1・3火曜
- 👤 80人
- 🍷 あり
- ♿ 可(10人以上) ♿ 可
- <http://www.gigamart.co.jp/sumikuma/>



»» access JR宇多津駅より車で5分

✓ 店主いおしの地魚メニュー

あこう造り...時価

高級魚のあこう(キジハタ)をお手頃価格でご提供。

Other menu

- ・お造り盛り合せ
.....¥1,980
- ・天ぷら盛り合せ
.....¥1,420
- ・上にぎり寿司
.....¥1,870

料理に
ちよつとした驚きを。
余韻の残る料理を
真心込めて。

丸亀港のシンボル太助燈籠の向かいに40年以上前から店を構える。JRやフェリー乗り場に近いこともあり、遠方から訪れる人も多し。魚や野菜は地元産を中心に厳選し、鮮魚はお店の生け簀へ。お目当ての魚があればその場でオーダーして活け造りも可能。魚介の個性を活かした調理法や見せ方も得意で、サプライズのある食時間を提供してくれる。

- ⑤ 丸亀市西平山町268
- ☎ 0877-24-3010
- 🕒 11時30分~14時、17時~22時
- 📅 予約の必要なし
- 👥 水曜
- 👤 60人
- 🍷 20台
- ♿ 可(15人以上) ♿ 可
- <http://minato-shinsei.com>



»» access JR丸亀駅から徒歩6分

みなと新世 多度津店



✓ 店主いおしの地魚メニュー

たこづくし…¥3,520

たこ好きにはたまらない逸品。たこ刺、たこステーキ、たこ天ぷら、たこめしを提供。

Other menu

- ・ げたの煮付け ……¥1,000～
- ・ 鱈のたたき ……¥1,200～

**瀬戸内の
美味しい魚料理を
日本各地の
地酒と一緒に。**

丸亀市の1号店に続き、多度津店が平成3年にオープン。以来、瀬戸内海の美味しい魚料理と日本各地の地酒を楽しむ料理屋として広く認知されている。普段の昼の食事はもちろんのこと、季節の懐石料理はお祝いや法要などにも最適。掘りごたつや個室もあるので、プライベート感たっぷりにくつろげるのも魅力。

- ④ 仲多度郡多度津町東新町345-2
- ☎ 0877-33-4404
- 🕒 11時30分～14時、17時～22時
- 👤 一部要予約
- 👥 火曜 80人
- 👥 25台
- 👥 可(15人以上) 🚗 可
- 🌐 <http://minato-shinsei.com>



»» access JR多度津駅より車で5分



道の駅とよはま おーしゃん食堂



✓ 店主いおしの地魚メニュー

おーしゃん弁当(七福椀)…¥1,950

ハマチはもちろんのこと、旬の魚をメインに色どり豊かなお弁当に仕上げている。

Other menu

- ・ オリーブはまち三味御膳 ……¥1,700
- ・ オリーブはまちづけ丼 ……¥1,200
- ・ さぬき鯛茶漬け ……¥1,080

**「地元産のとれたて
ほんまもん」を厳選。
地魚を定食で
堪能できる。**

香川県の最西端、道の駅とよはま内にある食堂。観音寺市で80年以上歴史をもつ鮮魚仕出し志らいをルーツにもつだけあって、鮮度と味は折り紙つき。日替わり定食はその日獲れた魚を店主が一番おいしい状態にして提供。売り切れ次第終了なのでお早めに。また看板メニューのハマチづけ丼は10月～1月はオリーブハマチで提供されるので、お見逃しなく。

- ④ 観音寺市豊浜町 箕浦字大西甲2506
- ☎ 0875-56-3655
- 🕒 11時～15時
- 👤 一部要予約
- 👥 月曜(祝日の場合は翌日) 45人
- 👥 56台
- 🚗 不可 🚗 可
- 🌐 <http://michitoyo-oh.com/>



»» access 大野原ICより愛媛方面に車で約10分、JR予讃線箕浦駅から車で3分





味処 二亭

26
マシンドコロイッテイ



酒菜屋 志らい

25
サカナヤシライ

✓ 店主いおしの地魚メニュー

鏡形弁当…¥1,650

地元の魚や野菜を使った料理を三段重ねのお重に詰めたメニュー。昼だけでなく夜も注文可能な人気の料理。

Other menu

- ・真鯛の造り……………¥1,210
- ・ネボ唐揚げ……………¥550
- ・うな重……………¥3,740

落ち着いた和の雰囲気なか、上質な日本料理を手ごろな価格で。地元の新鮮な魚や野菜をメインに、定食から会席料理、二品料理、鍋料理などが用意される。ランチもディナーも同じメニューをオーダーできるので、グループでの会食だけでなく、ひとりでの利用も可。大人数での利用や料理によっては事前の予約が必要。また弁当やオードブルのテイクアウトもあるので、詳細は問い合わせを。

📍 観音寺市観音寺町甲3099-1
☎ 0875-25-2158
🕒 11時30分～14時、17時～22時
📄 一部要予約
📅 不定休(月3回)
👥 150人
🚗 20台
📞 不可 📺 可
<http://www.bansui.net/>



access JR観音寺駅より徒歩10分

Webで詳しいMapをCheck!!



✓ 店主いおしの地魚メニュー

お造りの盛り合わせ…1人前¥1,580～

毎日の仕入れにより内容は変わりますが、地魚をメインに旬のお魚を味わってほしいです。

Other menu

- ・カウンター限定七輪メニュー……………¥500～
- ・季節の地魚料理……………¥550～

威勢のいい掛け声が飛び交う店内は地魚と地酒を求める常連客で賑わう。地元の魚介が主役になる刺身や煮魚、焼き魚など、素材のもつ力を最大限引き出して提供してくれる。また創作メニューも充実しているので、魚介の新しいおいしさに出会えるのも魅力。志らい鮮魚店をルーツにもつだけあつて目利きは折り紙つき。四季折々の地魚が登場する居酒屋なので、普段使いはもちろんおもてなしにも最適。

📍 観音寺市吉岡町837-3
☎ 0875-25-7823
🕒 17時～23時(22時30分LO)
📄 一部要予約
📅 日曜
👥 40人
🚗 10台
📞 不可
📺 可
<https://www.378shirai.com>



access さぬき豊中ICより車で5分

Webで詳しいMapをCheck!!



IZAKAYA 時々ジジ 観音寺本店



✓ 店主いおしの地魚メニュー

粟島産蒸し牡蠣(10~15個程度)…¥1,250

粟島産の牡蠣は驚く程身が縮まず、味が濃厚。その旨味は味付けがいらず、少しの酒で蒸すだけで美味しい。

Other menu

- ・ オリーブハマチ塩たたき ……¥990
- ・ 伊吹いりご煎り ……¥350
- ・ 地物西貝の醤油麺バター ……¥770

創作料理やひと手間がうれしい。カジュアルに楽しむ食空間。

創業時から若者を中心に人気の居酒屋。メニューも豊富でジャンルもボーダーレス。炭火で香ばしく炙るオリーブハマチのたたきや伊吹いりごを炙って提供するなど、ひと手間を惜しまないのが人気の理由。メニュー表に書いてある地魚情報や店員のおすすめをオーダーしてみても。週末は混雑するので事前予約がベター。

- 観音寺市昭和町1-8-39
- ☎ 0875-25-6511
- 🕒 17時~翌2時(1時LO)
- 📄 予約の必要なし
- 🛋 無休
- 👥 55人
- 📺 12台
- 🚗 不可
- ♿ 可



access JR観音寺駅より徒歩7分

Webで詳しいMapをCheck!!



香川ブランド 水産物 ハマチ 3兄弟

香川県はハマチ養殖発祥の地であり、平成7年にハマチは県魚にも指定されています。香川ブランドハマチ3兄弟は毎年9月から1月の期間限定で出荷されています。お刺身の他に、しゃぶしゃぶ、さぬき巻き(ハマチの海鮮巻きずし)、みぞれたたき、カルパッチョ等にしても美味しくいただけます。



長男

ひけた鯛

通常の10倍以上の容積の大型生質により、天然に近い環境で、育てられています。栄養バランスが良く環境に配慮した餌を与えています。

次男

なおしまハマチ(鯛)

潮流の速い海で海藻粉末を混ぜた餌を与えています。月1回の健康チェックも行っています。

三男

オリーブハマチ(ぶり)

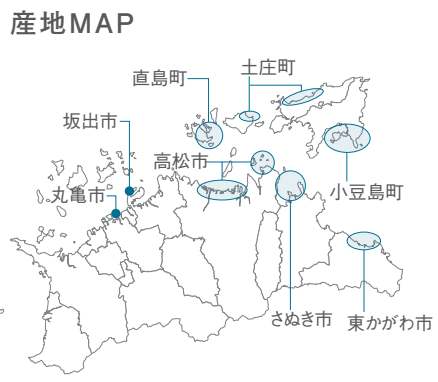
オリーブ葉の粉末を添加した餌を一定期間与えたハマチ。オリーブ葉に含まれるポリフェノールの効果により酸化・変色しにくい肉質に改善され、コラーゲン量も多くなることから歯切れがよい特徴があります。

瀬戸内豆知識

海苔編

瀬戸内海のミネラルを
たっぷり含んだ香川県のノリ。

香川県は養殖ノリの主要な産地であることをご存知ですか？香川県の様々な場所でのノリが作られていることは意外に知られていないのではないでしょうか。ここでは香川県のノリ養殖についてご紹介します。

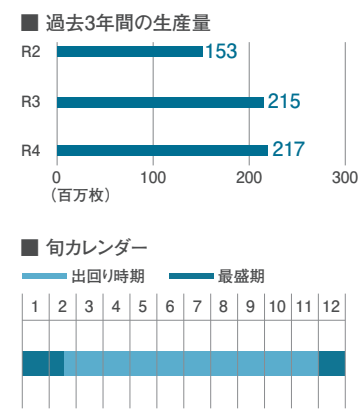


浮流式で養殖
ノリ網に浮を付けて海面に浮かべる浮流式(うきながしき)とよばれる方法で養殖が行われています。11月頃水温が18度になるとノリの芽が付いた網を海面に張る本張りの作業が始まります。



全国6〜7位

収穫したノリは、鮮度を落とさないようにきれいに洗浄します。その後成形乾燥を経て出荷されます。香川県産のノリは黒く美しいと評判で、全国でも6〜7位の生産量を誇ります。



初摘みノリは11〜12月
11〜12月の最初に摘み取られたノリを「初摘みノリ」といい、やわらかい菌触りと香り高い風味が人気です。
平成21年度から認証制度を設け、一定の基準をクリアしたものは、「初摘み」香川県産ノリ」の表示が許されています。

いりこ編

伊吹いりこの
おいしさの秘訣に迫る。

観音寺市の沖合にある伊吹島の周辺海域で獲れたカタクチイワシは、出汁に使われる煮干しで「いりこ」と呼ばれています。カタクチイワシが「いりこ」になるまでの工程を知れば人気の理由が分かるはず。特に日本といわれる「伊吹いりこ」のおいしさの秘訣を探ってみましょう。

産地MAP



住みやすい、絶好の漁場
瀬戸内海の燦灘に浮かぶ「伊吹島」。ここでは昔からいりこ漁が盛んに行なわれています。

この海域は海流の流れが穏やかで、水深の深いところでは30メートル。まさに伊吹島を中心とした大きな水溜りともいえ、カタクチイワシの絶好の住処になっています。

鮮度が命。スピーディに加工
獲れたカタクチイワシは海水水で冷やし、高速運搬船で運ばれます。港にいたらすぐに陸揚げし、洗浄、選別、煮沸、乾燥とワンストップの工程が続きます。「伊吹いりこ」は鮮度が命。貫生産だからこそ高い品質を維持できます。

料理人が認める「伊吹いりこ」

全国には「煮干し」産地はいくつかありますが、なかでも鱈のついた「銀つき」と呼ばれるごく一部の製品は、最上級品として知られています。そのため昔から高級料亭では、「伊吹いりこ」を指名して出汁をつくる職人さんが多く存在しています。