

海の幸 旬グルメ

浜名湖最大の漁港「舞阪港」では、遠州灘や浜名湖で獲れたさまざまな魚介類が水揚げされている。年間を通して、いつ来ても美味しい海産物を堪能することができる。

旬 春～秋



全国有数の漁獲量を誇る

生しらす丼 1,180円

遠州灘のしらす魚は、出漁時には100隻もの船が舞阪漁港を出港する。舞阪で獲れるしらすは、透明度が高く見た目も美しい。その味と質は全国トップクラスだとされる。地元で獲れたしらすだからこそ味わえる贅沢な丼ぶり、しらす独特の磯の香りとなめらかな食感が魅力。シャキシャキしたネギ、生姜と一緒にどうぞ。

協力／浜菜坊
DATA 浜松市西区舞阪町弁天島3101 ☎053-592-1676 <http://www.hamanabo.co.jp>

旬 秋～冬 遠州灘 天然とらふぐ



日本一の捕獲量 冬の味覚の王様

高タンパク、低カロリー。コラーゲンなども豊富で、健康・美容にも最適

遠州灘天然とらふぐ会席プラン

全国屈指のふぐの漁場である遠州灘。国内で流通する天然とらふぐの約6割が水揚げされている。漁場が近く日帰りで漁が可能で、水揚げされた天然とらふぐは、すぐに競り場へ運ばれる。天然のコリコリとした食感と深い味わいを、産地ならではの値段で存分に堪能できる。かんざんじ温泉周辺の料理店や旅館では、毎年2月末頃まで「遠州灘天然とらふぐ祭り」を開催。

協力／時わすれ開華亭
DATA 浜松市西区館山寺町412 ☎053-487-0208 <http://www.kaikatei.com/>

新鮮な海の幸を求めて 舞阪漁港 えんばい朝市

普段は一般客が立ち入れない舞阪漁港だが、4月～7月までの第3土曜日の朝に行われる「えんばい朝市」だけは一般の人でも買い物をする事が可能。水揚げされたばかりの生しらすなど、新鮮な魚介類を目的に、たくさんの人で賑わう。



問合せ／舞阪漁港えんばい朝市実行委員会(浜名商工会内) ☎053-592-3811 <http://enbaiaisaichi.webcrow.jp/>

旬 夏～秋 どうまん蟹



浜松で獲れる「幻の蟹」

正式名称は「ノコギリガザミ」だが、浜松では「どうまん蟹」と呼ばれている。全国でも限られた地域でしか生息していない貴重な蟹で、独特な磯の香りと濃厚な味わいが特徴。地元の料理店・酒肴遊善じねんでは、職人が丁寧に蒸しあげて提供。立派なツメをもつオス、味噌と卵(内子)が甘く濃厚なメスは、食通をうならせている。

協力／酒肴遊善じねん
DATA 浜松市中区田町323-4 ☎053-456-7025 <http://www.jinen-g.jp/jinen/>

旬 秋～冬 牡蠣



新名物 牡蠣カバ丼

浜名湖牡蠣カバ丼 1,600円

粒が大きく甘みが強い浜名湖の牡蠣。養殖は100年以上前に始まったとされている。旬になると、フライや焼きガキなどさまざまな調理法で食されるが、近年は浜名湖のご当地丼ぶり「牡蠣カバ丼」が評判だ。うなぎの蒲焼のタレで味つけしたブリップリの牡蠣、浜名湖の海苔、玉ねぎをのせ、仕上げにみかんの皮をプラス。地元の特産品を盛り込んだ、贅沢な逸品に仕上がっている。

協力／うなぎ湖畔食房 館山寺園
DATA 浜松市西区館山寺町2229 ☎053-487-0628 <http://kanzanjien.net/>

言わずと知れた浜松の名産品!



写真提供／浜名湖自慢天保

関東風と関西風を食べ比べ

東京と大阪の間に位置する浜松市では、「関東風」「関西風」両方のうなぎの蒲焼を楽しむことができる。【関東風】背開きにした後、蒸してからタレを付けて再び焼き上げる【関西風】腹開きにし、直下で白焼きにしたものを、蒸さずにタレを付けて焼き上げる

浜名湖畔で養殖が始まって100年以上。今やトップブランドとしてその名を轟かせている「浜名湖うなぎ」。うなぎの養殖は、毎年12月から春にかけて、木綿針ほどのうなぎの稚魚「シラスうなぎ」を捕獲することから始まる。その後、ビニールハウス内の養鰻池で、手間ひまをかけて大切に育てられていく。豊かな自然に恵まれた土地でじっくりと成長したうなぎは、臭みもなくうま味が凝縮される。



JR浜松駅ビル内の「メイワンエキマチ店」と隣接するビルにある浜協直営飲食店「丸浜」にて販売

ベテランの板前が毎朝調理 うなぎ弁当をチェック!

うなぎ弁当「家康」(2,300円)は、職人が手焼きした浜名湖うなぎ1尾分のかば焼き(約120g)が入る。一方、えんじ色ののしに井伊家の家紋などを入れた「直虎」(1,800円)は、少し小振りのかば焼き(約90g)が入り女性向け。こだわりの浜名湖うなぎをどうぞ。

協力／浜名湖養魚漁業協同組合

DATA エキマチ店 ☎053-457-5123 丸浜(ビックカメラ館内) ☎053-454-2032 <http://www.maruhama.or.jp>



うなぎとろろ茶漬け 4,104円

139年の伝統を受け継ぐうなぎ専門店 うなぎの村こし

老舗の味を守りつつ、常に新しいことにもチャレンジ。うなぎ専門店では珍しいオープンキッチンスタイルに。4代目が考案した「うなぎとろろ茶漬け」は、ここの名物メニュー。

DATA 浜松市中区中央1-10-1 ☎053-456-5454 <http://www.nakagawaya.jp/>



うな重(山) 4,104円

受け継がれる秘伝のタレ うなぎ藤田 浜松店

明治25年創業の名店。先代から50年余りの間継ぎ足され、うなぎのうま味が溶け込んだ秘伝のタレが絶品。熟成に熟成を重ねた、伝統の深い味わいを楽しんで。

DATA 浜松市中区小豆餅 3-21-12 ☎053-438-1515 <http://www.unagifujita.com/>

浜松自慢の絶品グルメ

浜名湖・遠州灘は海の幸の宝庫!

なぜ美味しい? 浜名湖うなぎは

海水と淡水が混ざり合う汽水湖「浜名湖」と、遠州灘への玄関口「舞阪港」。この2つを有する浜松自慢が、豊富な海の幸。誰もが知る浜名湖うなぎを筆頭に、浜松が誇るプレミアムグルメをご紹介します。



直虎 naotora gourmet

うなぎのかば焼き 購入金額 1位 浜松市 6,209円

2位 京都市 3,829円 3位 名古屋市 3,135円

老舗のうなぎ店も多く存在