

料金 いずれも1,000円(税込)

期間 平成26年4月26日(土)～6月29日(日)

その焼津にて、鰹を贅沢に使った料理「焼津鰹三昧」を13店舗で提供致します。ぜひご賞味ください。

鰹の水揚げ量全国一を誇る焼津。



焼津 鰹三昧



お店をめぐってスタンプを集めよう！豪華「鰹づくし」賞品が当たる！

焼津鰹三昧スタンプラリー

総額 15万7千円

1. お店で「スタンプラリーカード」を受け取り、各店でお召上がりごとにスタンプを押していただきます。どのような順番でめぐっていただいても構いません。(同じお店のスタンプの重複は無効とさせていただきます)
2. スタンプは、五合目賞、八合目賞、パーフェクト賞のいずれかのポイントで応募できます。ご希望のところに到達したらお店の投票箱に投函してください。(スタンプラリーカードの紛失による再発行は致しません)
3. 期間終了後厳正な抽選を行い、当選された方へ賞品を宅急便でお届けして発表に代えさせていただきます。

パーフェクト賞 (全13店舗) 計3名様

17,000円相当の賞品

- ・鰹づくしセット※
- ・鰹トートバック
- ・鰹節
- ・鰹節削り器

八合目賞 (10店舗) 計7名様

8,000円相当の賞品

- ・鰹づくしセット※
- ・鰹トートバック

五合目賞 (6店舗) 計10名様

5,000円相当の賞品

- ・鰹づくしセット※



※鰹づくしセット
鰹飯の素・鰹せんべい・おかか・鰹の角煮・鰹節ポテトチップス・チーズ鰹・鰹のストラップ



A やいづ黒潮温泉「足湯」

良質の天然温泉と評判の「やいづ黒潮温泉」をお気軽にお楽しみいただけるよう「足湯」になっています。ぜひお立ちください。

- 所在地/JR 焼津駅南口広場
- 利用日時/9:30～17:00(年末年始は閉鎖)
- 料金/無料
- 問合せ先/焼津市観光協会 ☎054-626-6266



B 焼津漁港

全国有数の水揚げ量を誇る焼津漁港。特に鰹の水揚げは50年以上の間、「日本一」を誇っています！



C 罪切り地藏尊

家内安全、商売繁盛、無病息災、学業成就、財宝福德、大漁成就のご利益とともに厄年の方の厄払いの参詣も多く「罪を切る」つまり「悪運を断つ」ということで開運招福の地藏尊として親しまれています。

- 所在地/静岡県焼津市栄町4丁目2-18
- 例祭/毎月24日
- 罪切り地藏尊供養大祭日/9月23日(秋分の日)



D 西宮神社

毎年11月19日に行われる恵比寿講市は、「新屋のおいべっさん」の愛称で親しまれている焼津の初冬の風物詩です。宵宮には午後から深夜まで一晩中神社前の通りに、商売繁盛の熊手や縁起物を売る露店が賑わいます。翌日(11月20日)は例祭(午前10時～)で、神事が行われます。

- 所在地/静岡県焼津市栄町4丁目3-7
- 恵比寿講市/宵宮11月19日、例祭11月20日



E 焼津漁業資料館

古い漁民の家や漁具、古文書など、焼津の漁業の歴史や先人の活躍ぶりが一目でわかります。

- 開館日時/9:00～16:00
- 休館日/日曜日・祝日・年末年始
- 入館料/大人300円・小中学生100円
- 所在地/静岡県焼津市中港2-6-13
- 問合せ先/☎054-620-0080



F サンライフ焼津

天然温泉を利用した内風呂、露天風呂をご用意しております。

- 開館日時/午前9時～午後9時(最終入館は午後8時30分まで)
- 休館日/月曜日(月曜日が祝日の場合は翌日)、年末年始
- 浴室利用料/大人(中学生以上)…500円 子ども…300円(※保護者同伴に限る)
- 所在地/静岡県焼津市中港3-3-12
- 問合せ先/☎054-627-3377



G 深層水ミュージアム

日本一深い湾である駿河湾から取水した「駿河湾深層水」について、パネルや映像、模型で楽しく学べます。

- 開館日時/9:00～17:00
- 休館日/月曜日(月曜日が祝日の場合は翌日)・年末年始
- 入館料/無料
- 所在地/静岡県焼津市鵜ヶ島136-24
- 問合せ先/☎054-620-5782



H 親水広場ふいしゅーな

人工の潮だまりがあり、干潮時には磯遊びができます。※潮だまりは、干満により水深が変化します。

- 所在地/静岡県焼津市鵜ヶ島

詳しくは、[ブログ](#)・[Facebook](#)へ

焼津鰹三昧 | 検索
<http://katuozanmai.seesaa.net/>

※掲載情報は2014年4月10日現在の情報です。掲載情報は予告なく変更となる場合があります。
※写真はイメージです。小鉢の内容などは変更となる場合があります。
※仕入れ状況によってはメニュー内容を変更させていただく場合があります。
※詳しくは各店へお問い合わせください。



ブログ



Facebook



この事業は自治総合センターの「コミュニティ助成事業補助金」の交付を受けて実施しています。

住 焼津市栄町 4-2-2 P 有
 TEL (054) 629-0730 定 火曜・第3月曜
 営 11:30~14:30 17:30~22:00



タルタルは季節の野菜と3色のソースで。カルボナーラはパンチェッタをなまり節に変えて。

8 山正亭 Yamashoutei
 お品書き
 ・鰹のタルタル 山正亭スタイル
 ・鰹のなまり節
 ・冷製カルボナーラ スパゲティ
 ・人蔘サラダ おかかをのせて
 ・コーヒー
 要予約 昼限定
1日20食限定

住 焼津市栄町 4-3-3 P 有 (8台)
 TEL (054) 628-3662 定 月曜日
 営 11:00~13:30 17:15~21:00
月曜祝日の場合は翌火曜日



ヘソ(鰹の心臓)フライやなまり節の酢味噌あえなど、焼津ならではの鰹料理です。

9 旬魚や魚いち
 お品書き
 ・初鰹のお刺身
 ・かつおなまり節の酢みそあえ
 ・鰹ヘソフライ
 ・鰹出汁味噌汁
 ・ご飯
 ・鰹節マヨネーズあえ
 昼限定
1日15食限定

住 焼津市栄町 6-7-8 P 有 (20台)
 TEL (054) 628-3918 定 月曜日
 営 11:30~15:00 17:00~22:30
月曜祝日の場合は翌火曜日



近海の鰹を余すことなく使いました。「づけ」「角煮」「鰹サラダ」の三色丼です。

10 磯料理 黒潮
 お品書き
 ・鰹三色丼 (づけ・角煮・鰹サラダ)
 ・鰹のがわ料理
 ・鰹のたたきサラダ
 ・お新香
 昼限定
1日10食限定

住 焼津市本町 2-3-13 P 有
 TEL (054) 627-7387 定 水曜日
 営 11:30~14:00 17:00~23:00



鰹飯やお刺身、鰹のカルパッチョなど、焼津の鰹を味わえる様々な料理をご提供します。

11 なみ花
 お品書き
 ・鰹の刺身
 ・鰹のカルパッチョ
 ・鰹のライスボール
 ・鰹だしの味噌汁
 ・ハチミツ入り厚焼き卵
 ・漬け物
 ・フルーツ
 予約優先

住 焼津市本町 3-5-11 P 有 (4台)
 TEL (054) 629-2878 定 期間中無休
 営 11:30~14:00 18:00~23:00
 11:30~14:00 18:00~24:00



アメリカンなファーストフードをイメージに作りました。パンと鰹が意外なベストマッチ!!

12 阿海 (あうん)
 お品書き
 A 鰹のホットソング
 鰹のライスボール
 鰹のミニピザ
 鰹のサラダ
 スープ・コーヒー
 B 鰹しゃぶしゃぶ
 鰹の和風カルパッチョ
 ・ご飯・小鉢
 Bのみ 要予約
 Bのみ 2人前
 昼限定

住 焼津市本町 6-14-12 P 有 (9台)
 TEL (054) 628-3877 定 月曜日
 営 11:30~15:00 17:00~20:30
(蕎麦が売り切れ次第、終了致します。)



当店秘伝の「そばつゆの素」と生薑汁を合わせ、「鰹のたたき」を漬け込みました。

13 蕎麦処 三州屋
 お品書き
 A 鰹湯け井そば定食 (湯揚げ井そばい蕎麦、又は湯かい蕎麦お漬物)
 B 鰹蕎麦
 昼限定
各1日10食限定

住 焼津市栄町 1-13-1 P 75台
 TEL (054) 627-7200 定 なし
 営 11:00~21:30 11:00~24:00



旨味を閉じ込めた「鰹飯」は季節の野菜と共に。酢でしめた「鰹のしほり」は専用のタレで。

7 焼津駅前健康センター
 お品書き
 ・鰹めし
 ・鰹のしほり
 ・味噌汁
 ・香の物
 1日15食限定



住…住所 TEL…電話番号 営…鰹三昧営業時間 営…通常営業時間 定…定休日 P…駐車場

住 焼津市中港 4-1-12 P 有
 TEL (054) 627-0933 定 水曜日
 営 11:30~14:00 17:30~20:30 11:00~14:00 17:00~21:00



「生」、「たたき」、「つけ」の三種のにぎりをそれぞれ5貫ずつご用意しました。

1 中港 金寿し本店
 お品書き
 A 鰹にぎり寿司三味 (生身にぎり5貫、たたきにぎり5貫、つけにぎり5貫)
 B 鰹だしの潮汁
 要予約 昼限定

住 焼津市中港 2-4-18 P 有
 TEL (054) 620-9933 定 木曜日
 営 11:00~14:00 17:00~21:30 11:00~14:00 17:00~21:30



寿司桶に乗ったボリュームある丼ものです。自家製つけだれと混ぜ合わせています。

2 金寿し地魚定
 お品書き
 ・鰹手こね寿し
 ・茶碗蒸し
 ・味噌汁
 要予約

住 焼津市中港 2-7-2 P 有
 TEL (054) 629-1919 定 月曜日
 営 11:00~14:00 17:00~22:00 11:00~14:00 17:00~22:00



鰹船の漁師さんに教わった「鰹茶漬け」です。当店でアレンジし、鰹だしをかけています。

3 大漁やまちゃん
 お品書き
 ・元祖鰹茶漬け
 ・鰹の角煮
 ・お新香
 要予約

住 焼津市中港 2-1-2 P 有
 TEL (054) 689-0007 定 火曜・第1月曜
 営 11:00~13:30 17:30~20:30 11:00~14:00 17:30~21:00



刺身やステーキ、茶わん蒸しなど、5種類の鰹料理を一度にお楽しみいただけます。

4 御食事処 感
 お品書き
 ・鰹の刺身と漬けごはん
 ・鰹の手まり酢飯
 ・鰹のミニ茶碗蒸し
 ・鰹のステーキ
 ・味噌汁
 ・鰹のゆずとささみ
 ・漬け物
 要予約 昼限定
1日15食限定

住 焼津市本町 1-7-10 P 有
 TEL (054) 628-3635 定 水曜日
 営 11:00~14:00 11:00~21:00



新鮮な鰹を使用しています。葉味にこだわり、おろしネギを酢味に仕上げました。

5 いかり寿し
 お品書き
 ・鰹井みぞれ酢立て添え
 ・小鉢
 ・味噌汁
 ・デザート
 要予約 昼限定

住 焼津市本町 1-14-2 P 有 (10台)
 TEL (054) 628-3155 定 不定休
 営 11:30~13:30 11:30~20:00 (予約制)



初鰹タタキ、唐揚げをのせたサラダうどん。日本料理の五法を取り入れた新しい鰹三昧を。

6 湊のやど 汀家
 お品書き
 ・鰹サラダうどん
 ・鰹ライスコロッケ
 ・なまり節のロワイヤル
 要予約 平日限定 昼限定
1日15食限定