

海の うまいもん

冬の房総



キンメダイ

冬の房総の海の王様。全国屈指の生産量を誇り、千葉はほぼ北限。深海の魚で、目が大きく鮮やかな朱色をしている。煮つけは絶品。



いすみの地だこ

太東・大原のマダコは江戸時代からの伝統的なこつぽ魚で漁獲され、明石こと並んで日本の2大たこと評されている。特に12～1月の地だこは、軟らかく甘みがある。なかなか一般に流通していないが、この時期には地元料理店や旅館などで味わうこともできる。



カタクチイワシ

生産量全国1位。目刺しや煮干し、田作りの原料となる小さなイワシ。調味液にさっと漬けて押しずしにしたり、九十九里ではごま漬けやみりん干しにも加工される。ごま漬けは、ごまやしょうが、赤唐辛子、ゆずなどとともに酢に漬けたもの。おかずや酒のつまみに愛されている。



ノリ

江戸前のりとして流通しているのはほとんど千葉産。東京湾で養殖され、色・味・香りともに評価が高い。冬はのり養殖の最盛期。

さんが焼き



南房総の代表的な漁師料理。アジやイワシ、サバなどを、香味野菜やみそとともに粘りが出るまでたたいた「なめろう」を、鉄板でじかに、あるいはアワビの殻に詰めるなどして焼き上げたもの。漁師が山仕事をするとときになめろうを貝殻に入れて持って行ったため「山家焼き」と呼んだのが語源。

館山の炙り海鮮丼



ご当地グルメとして館山の協賛店舗が提供するメニュー。「炙り」「刺身」「海鮮丼」を特製三段どんぶりて提供し、旬の地場産魚介類を8種類以上味わえるなど細かなルールを設定している。

おいしいおさかなイベント

イベント名	開催日	開催場所	内 容
大原漁港 港の朝市	毎週日曜	大原漁港 駐車場・荷捌所	鮮魚・干物・加工品の販売。購入した魚介でBBQもできる
ちくら漁港朝市	毎月第1日曜	千倉漁港 魚市場	定置網から揚げた鮮魚、水産加工品ほか販売
片貝中央海岸 「元旦祭」	1月1日	片貝中央海岸	初日の出を見る。甘酒といわし丸干しを無料配布
ふつつ生のリフェア	12月15日～ 2月末日(予定)	富津市内	参加店が新芽のりを使った料理を提供・販売 ※期日は水揚げにより変動
いすみ市地だこ祭り (仮称)	1月中旬～ 3月中旬	いすみ市内 各所	地だこを利用した各種イベント
富津海岸潮干狩り	3月中旬～	富津海岸	東京湾で人気の潮干狩り場



千葉・房総半島 Ver. 冬



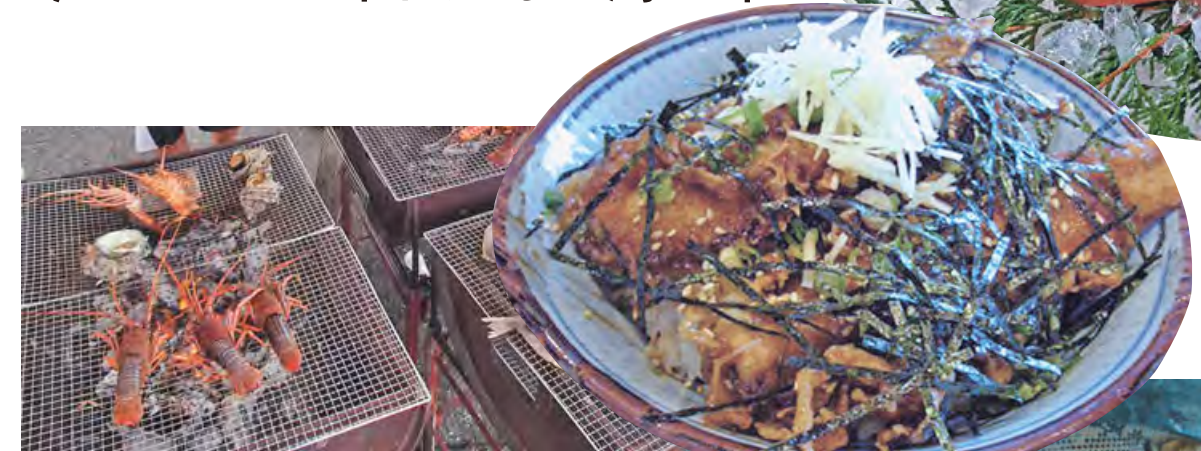
チーバくん
千葉県許諾A1475-1号

TAKE ONE
FREE

海の恵みMAP

冬でもあったか、房総の海は
黒潮が育む魚介の宝庫

水産専門紙が厳選した
今ここでしか味わえない海の幸



Weekly Paper ◆ Suisan Shinbun
週刊水産新聞

〒060-0061
札幌市中央区南1条西8丁目9番地1
エコネットビル5階
TEL 011-210-5073 FAX 011-210-0947
http://suisan.jp/
E-mail sapporo@suisan-np.co.jp

 ぐるっと房総半島
冬編

4 道楽園

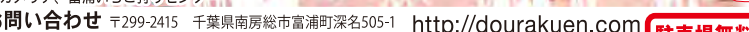
山唄、海女小屋、はんやと本店
 とまの森、Manbu、赤浜文化会館
 魚島、カメラア、富湾いご釣りセンター

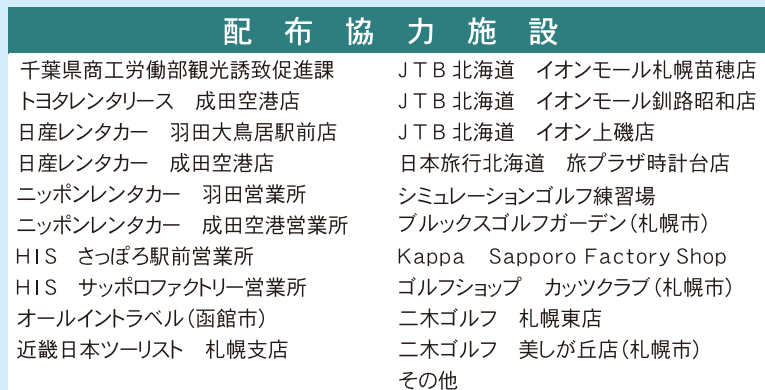
◆ お問い合わせ ◆ 千葉県南房総市富湾町深名505-1
 TEL.0470-22-4401 (代表番号) FAX.0470-22-4402

http://dourakuen.com
 E-mail:info@dourakuen.com

駐車場無料

大規模な施設に72台分の
 駐車スペース280台





このマップ持参または「水産新聞見た!」で
もれなくサービス!
2017年3月末まで



北関東最大級の温泉テーマパーク

日光市 / 鬼怒川温泉



さげ川

サガミ川

〒321-2522 栃木県日光市鬼怒川温泉大原1400

TEL.0288-77-2611

得 バイキングプラン

オープンキッチンで極上の
美味し名を出たての貴賓席 **1室4名様 12,000円～**

※平日は名刺1枚の2食付料を、税別・入湯税別になります。
※夏期・特定日は除きます。 ※詳細は各店にお問い合わせください。



タイシモツのグリーンビジョンコース2711



勝浦ゴルフ倶楽部

〒299-5200 千葉県勝浦市市野川628-1

TEL.0470-77-0121



環境に優しいナビ付電動カート

ゴルフ宿泊プラン

期間中

勝浦店・鴨川店 平日ご優待料金

7月23日～15日

1名～4名 お一人様

18,400円

※消費税・入湯税・利用税別となります。