

# 名物ジャンボエビフライと活魚料理は流石の逸品!!

豊浜「**は**食堂旅館」



スペシャルサンクス: まるは食堂 女将さん、松田支配人、名古屋トヨペット NTPマリーナ高浜 近藤さん、モデル/味岡宏佳、text/photo:石川三紘



今回出発したNTPマリーナ高浜さんは日間賀島、佐久島等のクルージングポイントからも近く、明るく元気なスタッフが活躍し非常に雰囲気の良いマリーナです。

今回ご紹介するのは大きなエビフライで有名な食堂旅館「まるは食堂 南知多豊浜本店」さん。ここは株式会社まるはさんの展開している食堂旅館で、名物ジャンボ海老フライ発祥の地。また、新鮮な海の幸をたっぷり、そしてお値打ちに食べることの出来る食堂旅館。さらにこの他にも『まるは食堂』として中部国際空港店、りんくう店、ラシック店が展開されており、各店舗でたくさんの方に新鮮な海の幸を日々提供してくれています。今回このお宿をご紹介して頂いたのが、NTPマリ

ーナ高浜の近藤さん。NTPマリーナ高浜さんは愛知県高浜市にあるマリーナで、名古屋からは車で約45分の場所に位置していて、マリーナから三河湾の佐久島や日間賀島などに約30~40分で行くことが出来ます。そのため、海で遊ぶ拠点にするには最高の場所に位置しています。さらに来年2月には新マリーナを中部国際空港サイドにオープンされる予定になっており、そこでは小型艇から70ftクラスの大型艇保管にも対応予定としています。また優れた立地条件によって、伊勢湾



・三河湾だけでなく、伊勢志摩や御前崎、潮岬へのクルージングにも適しており、まさに中部エリア最大クラスのマリーナになります!!取材当日の天気は晴れ!!早速新鮮な海の幸を楽しみにしながら、近藤さんに操船して頂き目的地である「まるは食堂旅館」さんへ向かいます。船に乗っていると、ポカポカした太陽の日差しを感じながら心地良い風を受け久しぶりに快適なクルージングを満喫。あ〜、いよいよ本格シーズンの到来かあと思うと自然とテンションが上がってきます。ここで今回の航路のご紹介です。マリーナを出てしばらく走ると師崎沖に出ます。ここには航路パイのような黄色のブイが浮かんでおり、そのブイに沿って西に舵を取っていきます。豊浜港へ入港の際の注意点は岸に近づかず、沖だしをして直角に豊浜港へ入港します。豊浜港の入口は漁船の出入りが激しいので、十分に気をつけて入港して下さい。豊浜港に入ったら右に舵を取り、右手奥の堤防の切れ目を目指します。切れ目から中に入り、右手奥に「まるは食堂旅館」さん専用棧橋があります。この棧橋は必ず行



※必ず御自身で海図、GPS、魚探、天気予報等をご確認の上、安全に充分注意してお出かけ下さい。トラブル等発生致しましても当社は一切責任を負いません。

く前日に電話して予約を取ることが必要です。お宿に到着して直ぐに思ったのは、とても活気があるお宿だと感じました。お邪魔したのが平日であったにも関わらず、館内は多くのお客さんと溢れていたのです。お部屋に通して頂いた後に館内の撮影をすることに。まずは大浴場から進めていきます。なんと気持ち良さそうな大浴場が広がっています。ここは天然温泉で日帰り入浴も大人1人500円で出来て、泉質はナトリウム・塩化物強塩泉で、神経痛、筋肉痛、関節痛、五十肩等に効く効果があります。その後館内を順調に撮影していきました。清潔感溢れる館内は明るくて広々としていました。そして今回はどんな海の幸に

出会えるのだろうと、楽しみが増していきます。館内の撮影を終えてからは、いよいよ料理の登場です。なんといっても1番のお勧めは大きな名物エビフライです。うずうずしながらカメラを持って待っていると、出てきました!!期待通りの大きなエビフライです!!プリンプリンの大エビは、名物エビフライの名に相応しい程のインパクトを与えてくれました。一通り料理の撮影をして、いよいよ実際に食べてみます。ここで仲居さんからエビフライのお勧めの食べ方を聞くことが出来ました。それは衣に工夫がされていて美味しいので、ソースのみをかけて食べるという方法でした。オリジナルのタルタルソースもあるようですが、



お宿の外観。平日でもお客さんと賑わっていました。



雰囲気抜群の玄関口。旅行の気分を高めてくれます。



フロントの礼儀正しく元気なスタッフさんです!!



お土産の特産品をたくさん選ぶことができます。



お部屋は広々としていて雰囲気が良かったです。



ロビーも清潔感があり広々として開放的でした。



オーシャンビューの食堂も広くて人気があります。



ゆったりとした休憩室は最高にリラックスできます。



大浴場の売店でお風呂グッズを買う事も出来ます。



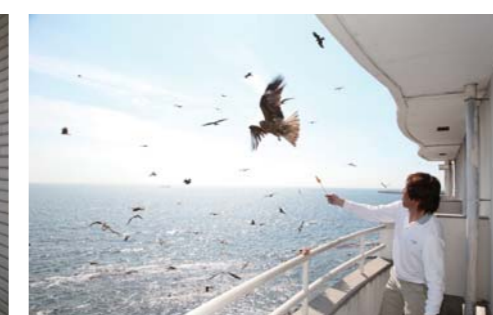
温泉は天然温泉となっていて、神経痛、筋肉痛、関節痛によく効きます。目の前が海で気持ちがいいですよ。



お風呂から出た後のマッサージは最高です!!



海を眺めながら浴びる風はとても心地良い。



トンビの餌付け。これは本当にスリル満点でした!!



株式会社まるは 豊浜本店  
愛知県知多郡南知多町豊浜字峠8  
TEL : 0569-65-1315  
URL : www.maruha-net.co.jp/index.php

これが1番のお勧めとのこと。実際に食べてみると、本当に美味しい!!  
太くて食べ応えがあるうえに、味がしっかりエビにも衣にもついていて  
名物になるのにふさわしいと実感しました!! 噛めば噛む程旨味が出て  
本当に大満足でした!! メニューは定食になっていて2,000円のコース  
には、大きなエビが2本ついてきます。他にもエビ1本、わたりガニ(季節  
により変わります)等がついて2,500円のコースもあります。今回は  
2つとも出して頂き、ボリューム満点で大満足の内容でした。エビやカ  
ニの他にも刺身や大あさり、シャコ(別料金)等が出てきましたが、どれ  
も新鮮で、期待を裏切らない物ばかりでした。美味しい海の幸に満足し  
て撮影も一休みしていると、外が急に賑やかになりました。慌ててカメ  
ラを持って見に行くと、外でトンビの餌付けをしていてビックリ!! その数  
は思いの外多く、とても迫力がありました。いつも飛んでいるのを見る  
ばかりなのか、近くで見るトンビは思ったより大きく、本当に迫力満点  
でした!! 今回も名物海老フライや美味しい海の幸を、たっぷり食べること  
が出来て、みんな大満足のグルメクルージングとなりました。本格的  
なシーズンインとなり、今年も少しでも多くの人に海での楽しい思い  
出が出来ればと思います。皆さんもそろそろクルージングに行かれて  
みてはいかがでしょうか? 気持ちいいですよ!!