

漁師の島の味な宿で味わう 新鮮な海鮮料理の数々に感動!!



スペシャルサンクス東海マリンサービス 吉川さん、モデル/中田美由紀、text/photo/編集部



今回は名古屋からも抜群の立地にある鬼崎フィッシャリーナから日間賀島へ向けて出航しました!!



ライフジャケットは必ず付けましょうね!

YS GEAR
手動式膨張式ライフジャケット
¥15,120



出航前にデッキお魚を発見しました!!



大型のクレーンも完備!!



スロープは広くてトレーラーも安心!!



取材協力 東海マリンサービス 愛知県常滑市港町4丁目16番地
TEL 0569-43-3007 URL <http://www.tokaimarine.co.jp>



※必ず御自身で海図、GPS、魚探、天気予報等をご確認の上、安全に十分注意してお出かけ下さい。トラブル等発生致しても当社は一切責任を負いません。



グルメクルージング第112弾!!今回取材するのは日間賀島にある「漁師料理・民宿 井戸田」さん。日間賀島はマイポートやレンタルポートでのクルージング先として、大変人気の島の1つです。島には穏やかな時間が流れていて、島から海を見ているだけで、心の底からリラックスすることが出来ます。また、季節ごとに旬の美味しい料理を食べられるお店が沢山あります。そんな中でも今回は漁師でもあるご主人が作る絶品料理の数々を堪能出来るお宿があると聞き、早速取材させて頂く事にしました。今回、井戸田さんをご紹介頂いたのは、東海マリンサービスの吉川さん。今回は東海マリンサービスの管理する愛知県常滑市にある鬼崎フィッシャリーナから日間賀島を目指して出航しました。鬼崎フィッシャリーナは名古屋からのアクセスも抜群で、何より東海マリンサービスが管理する事で、安心してボートを保管出来る環境が整っています。ここでの撮影を終えると、早速海に出て日間賀島を目指します。今回の航路の注意点としては、師崎から日間賀島へは定期船が頻りに通っているので、航行の妨げにならないよう十分注意して航行し



井戸田

漁師料理・民宿 井戸田
愛知県知多郡南知多町字日間賀島上海63-1
TEL:0569-68-2825 / FAX:0569-68-2687
<http://www.idota.net>



今回取材した「井戸田」は島に流れる穏やかな時間を堪能出来るとても落ち着いた雰囲気のお宿です。居心地の良さは本当にここのお宿の良いところの1つです。それでいて、清潔感もあり、お部屋の広さも十分な広さで、とてもリラックスして過ごす事が出来ます。また、お宿のご主人は本当に気さくで、料理の説明やお宿の説明をととても親切にしてくれました。日間賀島はボートでクルージングに行ける島の中でも人気の島の1つです。今回はイルカを見る事も出来ました!!



muta MARINE
愛知県常滑市りんくう町3-6-1 NTPマリーナりんくう
TEL 0569-38-1266 URL www.muta-japan.com

今回はモデルの美由紀ちゃんがムータマリンの人気アイテムを身につけてくれました!!やっぱり海に出る時はお洒落な格好でビシッと決めて出航したいですね!! ゲストの女性にプレゼントするのも良いかも!?*T-シャツ¥6,500(税別)、サンダル¥5,000(税別)、ショートパンツ¥10,000(税別)、パーカー¥15,000(税別)。



て下さい。また、日間賀島の周辺にある鼠島の回りは暗岩が多いので十分に注意が必要です。港に着いたらお宿に連絡して係留場所を確認して下さい。この際大切なのは、ボートを係留する際は必ず事前にお宿へ電話予約を入れておく事です。そうすれば港に着いてからも非常にスムーズだと思います。島に到着後は送迎をしてもらえるので、そのままお宿に直行します。お宿の雰囲気は人情味溢れるご主人達が創り出す暖かい雰囲気がとても心地良く、これなら安心して過ごせるので、宿泊してもきっと楽しい思い出が作れると思います。料理の方も、漁師のご主人が海で直接採った物を出してくれるので、とても新鮮でした。プリプリのマグチの刺身は素材本来の味を堪能出来る、ワタリガニは身にしっかり味が付いていてどれだけでも食べられそうです。もちろん茹でたコチはとてジュューシーで最高です。茹でたシャコは歯ごたえ抜群で、珍しいシャコの刺身は抜群に美味しいので、これはお勧めです。他にも焼いた大アサリとフライの大アサリは味がロー一杯に広がる絶品料理でした。今回のグルメクルージングは穏やかな島の雰囲気を楽しみながら、気さくなご主人の絶品料理を堪能出来た最高のグルメクルージングとなりました。