

採れたての食材が自慢のお寿司屋で、 絶品穴子の握りと、今が旬の大アサリを堪能!!



スペシャルクルージングマリニョップクルーズ 水野さん、モデル/道端 史帆、text/photo:編集部

今回は新舞子にあるマリニョップクルーズのPWC専用マリーナをご紹介します!!



セントレアまで10分

対岸には新舞子海水浴場

BBQスペースもあります

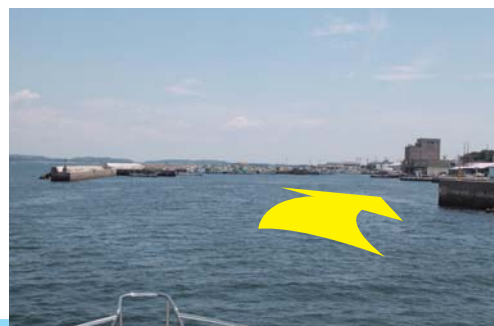
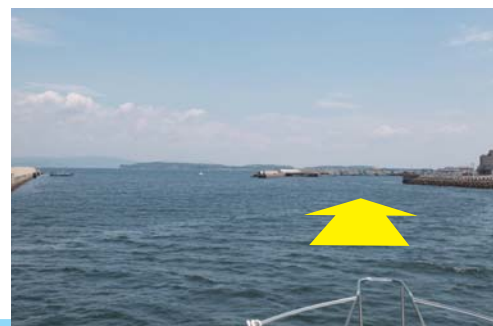
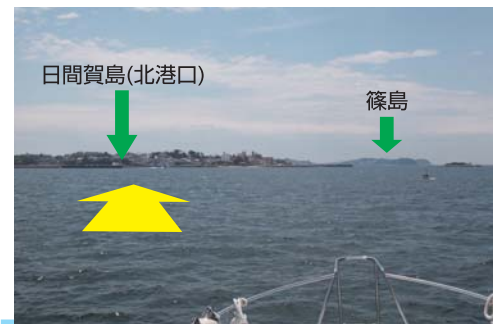
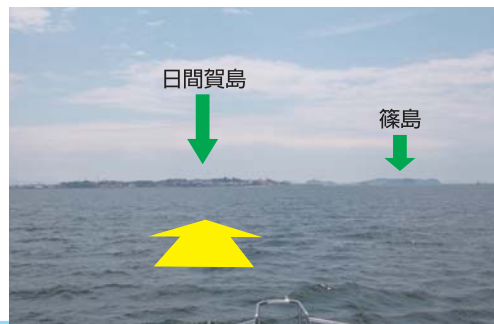
取材協力:マリニョップクルーズ 新舞子店 愛知県知多市新舞子字郷戸1-5 TEL:0566-53-5180 URL: <http://www.crews-corp.jp>



店内にはマリニ用品も充実



綺麗なトイレ&シャワーも完備



※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ましても当社及び登場する各関連会社、お店は一切責任を負いません。

グルメクルージングマップ

ライフジャケットは必ず付けましょうね!

Y'S GEAR

YAMAHA YVA-2015 膨脹式ライフジャケット 25,704円(税込)

港に着いたらお宿に電話をして係留場所を確認して下さい。

グルメクルージング第135弾!!今回ご紹介するのは日間賀島の人気寿司店『栄五郎寿司』。ここでは採れたての新鮮な魚介類を良心的な価格で楽しませてくれるお店で、日間賀島では唯一となる寿司屋です。お店の雰囲気もとても落ち着いており、休日に島に遊びに来た時に「美味しいお寿司が食べたい!」となればここで決まりです。そんな栄五郎寿司を紹介してくれるのは、愛知県高浜市にあるマリニョップクルーズの水野さんとモデルの道端史帆さん。マリニョップクルーズは老舗マリニョップとしてこれまで多数のボートやPWCの販売実績があり、他にもウェイクボードやSUP等のマリニスポーツ関連商品も幅広く取り扱っています。また、2014年4月には新舞子の比較的静かなエリアにPWC専用マリーナをオープンし、のんびりとした環境でのPWCライフを提案しています。ビジターやレンタルの受付は無いものの、保管会員になれば昇降サービスも2千円とお値打ちで、乗った後のメンテナンスも2千円で任せる



歯ごたえ十分の大アサリ焼き



贅沢な太巻き寿司と素材の味を活かした穴子の握り



日間賀島名物 タコの丸茹で



カリッとジューシーなエビの唐揚げ



新鮮なメバル&貝の刺身



日間賀島 柴五郎寿司

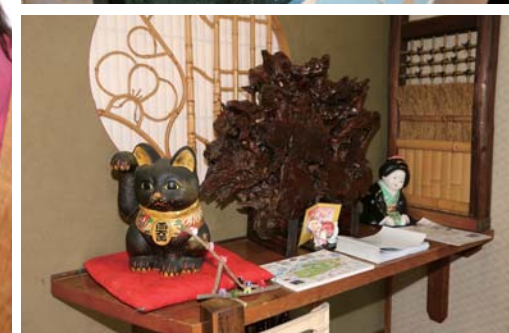
愛知県知多郡南知多町大字
日間賀島字高野谷20-1
TEL 0569-68-2313
営業時間 11:00~14:00、
17:00~20:00
定休日 水曜日



日間賀島唯一の寿司屋として新鮮な握りを良心的な価格で提供してくれるとても親しみやすいお店です。



店内は清潔で食事スペースも広がったです。



事が可能です。また、ツーリングはもちろん、SUPヨガ等のイベントも積極的に開催しており、ユーザーを楽しませる仕掛けが満載です。詳細はホームページにも掲載されているので、是非そちらをチェックして下さい。今回は日間賀島の北港へ入港し、お店に向かいます。ポートでお店に行く際は事前に連絡を入れておかないと係留できません。北港に着いたらお店に電話を入れ、係留場所の確認をし、到着後は送迎車で店へと向かいます。店内は広く清潔感があり、店をきりもりする大将と女将さんも人柄が良く、とても雰囲気の良いお店です。特に女将さんは気さくで、話をしても本当に楽しい方でした。また、肝心な料理はというと、大将が握る寿司は絶品の一言で、穴子の握りはふんわりとした食感で口の中でとろけます。巻き寿司は何種類もの刺身が巻かれており、とても贅沢な気分で食べる事ができました。大アサリは大粒でボリュームも満点。ジューシーで食べ応え十分です。そして日間賀島名物のタコの丸茹では噛めば噛むほどタコの旨味が口いっぱいに広がります。エビの唐揚げもオススメで、こちらはサクサクのエビ1尾ごとにしっかりと濃厚な味わいを楽しめます。新鮮なメバルと貝の刺身は、どちらも素材本来の旨味が詰まっており、サッと醤油をかけて堪能する事ができました。料理の価格は時価ですが、お値段は本当に良心的だと思います。今回のグルメクルージングでは島唯一の素敵な寿司屋で、新鮮な食材を使った絶品の握りを堪能でき、大満足の内容となりました。