

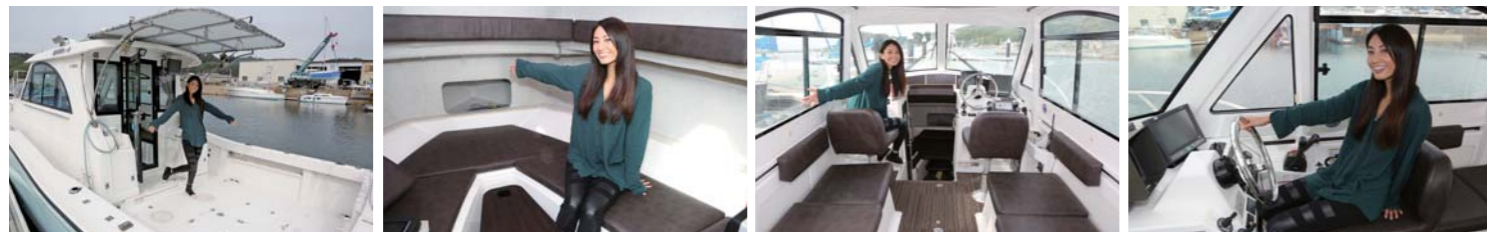
グルメクルージング第141弾!!

日間賀島『大海老』

日間賀島のふぐシーズンがついに到来!! 新鮮なふぐを島のお値打ち価格でご提供!!



スペシャルサンクス: マリーナ東海 渡邊 大志さん、モデル/中田 美由紀、text/photo:編集部
取材協力 マリーナ東海 愛知県西尾市東幡豆町緑ヶ崎1番地 tel:0563-62-4511 URL <http://www.tokai-marina.com>



日間賀島へはマリーナ東海の販売艇であるヤマハFR-32で出発します。パワースとキャビンがとても清潔感があります。1500万円(税込)※10月時点



パウにはアンカマンを装備。オーニングもあり日差しをカットしてくれます。イクスも大きく釣りも楽しめます。スパンカーも付いており充実の装備です。ウォークアラウンドは広く、船内にトイレがあるので女性ゲストも安心です。



マリーナ東海はボートの販売実績も豊富で、気軽に購入の相談に乗ってもらえます。マリン用品の販売も有ります。上品な雰囲気居心地の良いマリーナです。



※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 SPECIAL GEAR & ACCESSORIES

YAMAHA YVM-2016 手動膨張式ライフジャケット 19,224円(税込)

グルメクルージング第141弾!!今回ご紹介するのは今が旬の日間賀島のふぐをお腹いっぱい堪能できるお宿『大海老(たいかいろう)』。ここは西港の目の前にある日間賀島でも大きなお宿で、客室は本館(和室12室・洋室2室)と南館(和室8室)に多数あり、収容人数は80名と団体での利用にも対応してくれます。宴会場も大、小合わせて4つ完備しており、忘年会シーズンには重宝されそうです。また、クルージングの疲れを癒してくれる大浴場もあり、休日をゆったりと過ごすための充実した設備が整った非常に快適なお宿です。そんなお宿を一緒にご紹介してくれるのが、愛知県西尾市のマリーナ東海の渡邊さんとモデルの中田美由紀ちゃん。マリーナ東海は陸上ヤードと海上バースに多数のボートを保管しているマリーナで、ボート免許取得~ボート販売まで幅広くオーナーをサポートしてくれる頼りになるマリーナです。また、クラブハウスの2階には人気レストランのフェニックスもあり、総合的にオーナーを満足させてくれる設備を兼ね揃えています。今回の航路ではマリーナを出発して日間賀島まで来たら



ふぐのコース 昼食8,640円 (税込)



ふぐのてっさ~ふぐ雑炊まで食べ応え十分のコースです!!



たご丸茹で 2,000円~(大きさにより)

新鮮な料理はどれも絶品でした!!



日間賀島



〒470-3504
愛知県知多郡南知多町日間賀島西港
TEL:0569-68-2144
FAX:0569-68-2188
URL <http://www.taikairou.jp>



ボートを係留後、送迎車に乗って大海老さんに到着しました!!とても大きな建物なので、良く目立ちますね。まずはフロントで受付を済ませます。



到着後はロビーで小休止もできます。多数のお土産が揃った売店もあるので、ここで買い物も楽しめます。館内からは海も見えて、気持ち良い眺めが広がります。



少人数の宴会にも対応してくれます。



客室は清潔感があり、居心地の良い空間です。宿泊平日4名一室14,040円~人数によって変動。

大宴会場も完備しています。忘年会にも最適ですね。



豊の上に海老を発見??とても遊び心のあるお部屋ですね。本館7階には大浴場を完備しています。とても親切なスタッフの皆さんばかりですよ。本当にお勧めです。

西港の前を通過し、北港を目指します。途中の鼠島には近づき過ぎないように航行して下さい。また、北港到着後はお宿に係留場所の指示を受けて下さい。ボート係留後は大海老の送迎車でお宿まで向かう事ができます。到着したらフロントで受付を済ませ、館内の撮影に入ります。7階建の本館にあるロビーは清潔感に溢れ、気持ち良く訪れた人を迎えてくれます。先に書いた通り、館内の施設は非常に充実しています。今回ご紹介する食事は今が旬のふぐをふんだんに使ったコースです。日間賀島はふぐの島としても有名で、この時期は本当に新鮮なふぐ料理を食べられます。ふぐのてっさは透明感があり、見ているだけでも綺麗です。てっさを贅沢に頬張ると、口中にふぐの旨味が広がっていきま

す。食べれば食べるほど、やはりこの時期はふぐと確信してしまいます。唐揚げもジューシーで、素材の鮮度の良さがはっきりと感じられました。ふぐが沢山入ったふぐ鍋も、ふぐ本来の旨味が鍋の中に凝縮しており、こちらも最高です。大海老で食べられるふぐは本当に新鮮で、どれだけ食べても全く飽きません。シメは鍋にご飯を入れて、ふぐ雑炊を頂きましたが、こちらはふっくらと炊き上がったお米にふぐの風味、旨味が見事に絡み合い絶品でした。他にも完成度の高い料理と親しみやすいサービスで心の底から満足させてもらいました。もちろん、たご丸茹でのように新鮮な魚介類も沢山食べられるので、是非休日に日間賀島へクルージングに出かける際にはご利用してみてください。