

グルメクルージング第148弾!!

舞鶴 伊根エリア『兵四楼』

獲れたての新鮮な海の幸をたっぷりと 敷き詰めた絶品海鮮丼が楽しめるお店!!



スペシャルサンクス:兵四楼 大将、舞鶴セントラルマリーナ 三浦太生さん、モデル/酒井 結加、text/photo:編集部



舞鶴セントラルマリーナはポートフィッシングはもちろん、クルージングも楽しめるマリーナで、フィッシングポート～大型艇まで幅広く保管に対応している。

舞鶴セントラルマリーナから今注目の 伊根の舟屋エリアにクルージングに出発!!



12tの大型クレーンで揚降もスムーズ!!



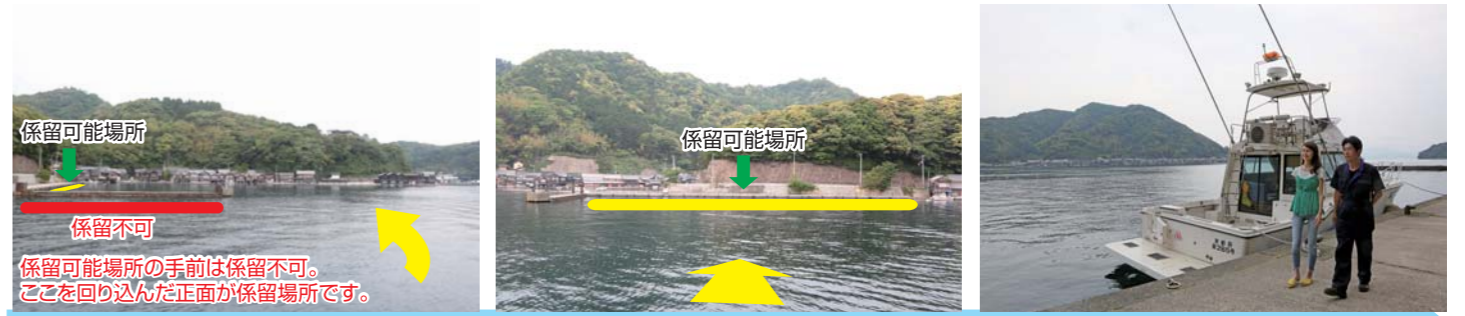
ログキャビンではのんびりと過ごせます。



ビジター桟橋完備。右はマリーナ艇。

取材協力 舞鶴セントラルマリーナ 京都府舞鶴市大字長浜字宮谷820-1
TEL 0773-66-2880 URL <http://www.daitsu-g.co.jp/marina/>

シースタイル艇も完備しています!! 魚影の濃い日本海での釣りや護衛艦&伊根の舟屋クルーズも楽しめます!!



※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第148弾!!今回ご紹介するのは伊根の舟屋で有名な伊根エリアにあるお店で、その日獲れた新鮮な魚介類をたっぷり乗せた絶品海鮮丼が自慢の「兵四楼」です。伊根の舟屋へクルージングに行かれた際は、是非ココに行かれる事をお勧めします。お店をご紹介して頂いたのは舞鶴セントラルマリーナの三浦さんとモデルの酒井結加ちゃん。舞鶴セントラルマリーナは舞鶴若狭自動車道の開通により、中部エリアからのアクセスも飛躍的に良くなり、気軽に護衛艦見学や伊根の舟屋へのクルージングが楽しめるマリーナです。もちろん釣りのポイントにも近く、有名な釣りポイントとして知られる冠島にも約40分と非常に好アクセスとなっています。マリーナにはフィッシングポート～大型艇まで様々なタイプが保管されており、12トンの大型クレーンで安心・安全にオーナー艇を揚降してくれます。また、ヤマハマリンクラブシースタイルのホームマリーナにもなっており、レンタル艇で大型の青物や真鯛釣り、更にはクルージングも楽しめます。今回の航路の注意点としては、舞鶴港は護衛艦等の



海鮮丼1,200円(税込) 汁、漬物セット



へしご寿司1,500円(税込)



お食事処 兵四楼

京都府与謝郡伊根町字平田155-2 TEL:0772-32-0055 定休日:木曜日
営業時間:11:00~14:00、17:00~21:00



伊根はクルージングで訪れた際に遊びに行ける観光スポットがとても沢山あります。新たに舟屋日和という観光スポットもできており、お酒落なカフェもありました。



もちろん伊根の舟屋もお勧めです。また、向井酒造さんにも行ってみたいですね。休憩する棧橋もあり、お酒はもちろん、赤米酒粕ゼラートも人気があります!!



こちらもお食事を楽しめるお食事処かも。ここでは岩牡蠣を頂きました!!大粒の岩牡蠣がとてもジューシーで最高です。伊根の歴史を学べる展示もあります。



お客さん想いの素敵なお店です!!
お勧めは贅沢な海鮮丼です!!



石でできた軍艦。迫力があります。



店内はとっても清潔感がありました。



美味しい海鮮丼で大満足でした!!



カウンターでは人情味溢れるお人柄の大将が握る絶品のお寿司を楽しめます。往來もあるため、引き波に注意して下さい。また、青島周辺には網と筏があるので、正面及び周辺には近づき過ぎず、青島が右舷側に来たら徐行して大きく回り込んで航行して下さい。*観光船にもご注意ください。係留場所の詳細はマリーナでも説明してもらえます。伊根までは約40分でした。到着後は伊根を散策しつつ、徒歩で兵四楼を目指します。伊根

にはお酒落なカフェや食堂、更には試飲もできる酒蔵が沢山あり、泊まりで来て也十分楽しめそうです。散策後は早速取材を始めます。店内は清潔感があり、落ち着いた雰囲気できちんとく食事を楽しめます。大将はとてもお客さん想いの素敵なお店でした。ここのお勧めは何と言っても新鮮な海鮮をふんだんに使った海鮮丼です。大将がその日仕入れた食材に応じて、様々な魚介を乗せて作ってくれます。この日はタイ、ズキ、アゴ(トビウオ)、アジ、サワラ、イカ、タコ、イクラ、明太子、鰻、ホタテ、玉子が乗ったとても贅沢な一品でした。どれを食べても本当に新鮮で、次はどれを食べようか思わず迷い箸をしてしまいます。それぞれの素材本来の旨さが、しっかりと丼の中に詰められていた最高の海鮮丼でした。そして、へしご寿司(1人前8貫。1貫からも注文可能)もネギと生姜を乗せて食べると、へしこの丁度良い塩加減と絶妙に混じり合い、絶品でした。こちらは思わず日本酒が飲みたくなるくらいお酒にも合いそうです。今回伊根エリアを散策しましたが、本当に沢山の店ができており、クルージングスポットとして、今後益々注目を集めそうです。皆さんも伊根に行った際には兵四楼の海鮮丼とへしご寿司を是非ご堪能下さい!!