

グルメクルージング第150弾!!

鳥羽「海鮮市場海の駅 黒潮&鰻屋 なかしん」

鳥羽エリアで贅沢ランチ!!本格的な海鮮料理と絶品の鰻を食べ尽くす!!



スペシャルサンクス:マリーナ東海 渡邊 大志さん、鳥羽マリーナ 木下 久美子さん、モデル/松井 美帆、text/photo:編集部
取材協力:株式会社ユニマットプレシャス 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
株式会社ユニマットプレシャス 鳥羽マリーナ 三重県鳥羽市千賀町釜ヶ谷58 TEL:0599-33-6193 URL http://tobamarina.jp

まずはマリーナ東海から鳥羽マリーナへ
クルージングに出発します!!



広大な陸上ヤードやサービス工場を完備し、とても頼りになるマリーナです。

鳥羽マリーナに到着!!釣りのポイントにも近く、周辺には観光スポットも多数!!



鳥羽マリーナは的矢湾内に位置しており、海上係留桟橋も完備しています。

BBQスペースや陸上ヤードも完備しており、充実した設備を誇るマリーナです。



*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第150弾!!今回ご紹介するのは鳥羽エリアでお勧めのお店2店です!!1店目は豪華な海鮮料理が食べられる「海鮮市場 海の駅 黒潮」、そして、2店目は一色産の絶品鰻が自慢の「鰻屋なかしん」です。お店を紹介して頂いたのはユニマットプレシャスマリーナ東海の渡邊さん、ユニマットプレシャス鳥羽マリーナの木下さん、そして、モデルの松井美帆ちゃんです。出発地点となるマリーナ東海は三河湾の島々にも近く、クルージングや釣り場へも楽にアクセスできる立地が魅力で、販売、保管、メンテナンス、免許教室、レンタルボートと様々な要素でオーナーをサポートしてくれます。到着地点の鳥羽マリーナも釣りやクルージングの拠点として、抜群に恵まれた位置にあるマリーナです。今回の航路に関しては網等に十分注意して航行して下さい。鳥羽マリーナに到着した後、編集部が最初に訪れたのは鰻屋なかしん。ここは一色産の鰻を生かしたままイケスに入れておくため、鮮度抜群の鰻を楽しめるお店です。元々は居酒屋を経営していましたが、当時から鰻の評判も非常に高く、大将自身も前から



海の駅 黒潮相差店では黒潮オリジナルのお土産を中心に伊勢志摩の名物が沢山売っています。食事だけでなく買い物まで楽しめるので、お勧めのスポットです!!



食事を楽しめるスペースは広めに確保されており、綺麗な店内で美味しい海鮮料理を頂きました。



最後に記念撮影!!皆さんとても気さくな方達でした!!

鰻屋をやりたかった事もあり、この8月に鰻屋としてオープンしました。 鰻丼と鰻重の特上は本当に新鮮な鰻がタレと絡み合っており、最高のバランスでした。美味しい鰻を心ゆくまで堪能でき、早くも大満足です。 続いては海鮮市場海の駅黒潮をご紹介します。ここも豊富な海鮮料理を楽しめる大人気のお店です。今回頂いた食事はどれも絶品で、てんこもり!海鮮丼はウニとイクラを中心配置し、その周りに数種類の刺身を乗せた本当に贅沢なメニューでした。一度に色々な種類の刺身を食べて、どれも鮮度抜群でした。ぶっちぎり刺身定食はマグロやイカ等の刺身がお皿にたっぷりと乗せられ、どれも鮮度抜群なので、ご飯が進みます。刺身の種類・量とともに、満足度の高いメニューです。ジャンボエビフライ定食は外はサクサク中はジューシーなエビフライが出てきて、とても食べ応えがありました。これに加え刺身もあるので、男性でもボリューム満点です。煮魚定食は煮汁がしっかりと染みこんでおり最高に美味しかったです。こちらにも刺身が付いていました。また、3つの定食にはサザエと大アサリが付いており、本当に贅沢なメニューでした。更には単品で新鮮かつ大粒の岩牡蠣を頂く事もでき、一口食べると磯の香りが口一杯に広がり最高でした。今回は鳥羽エリアで絶品の海鮮料理と鰻の両方を楽しむ事ができた贅沢なクルージングとなりました。



今まで新鮮な海鮮料理を中心とした居酒屋でしたが、8月からは鰻屋としてオープンします!!メニューもこれから増える予定なので、今後も注目したいお店です!!



鰻屋 なかしん 三重県鳥羽市相差町1915-1 TEL 0599-33-7117 営業時間11時~14時、17時~20時 定休日 水曜日