

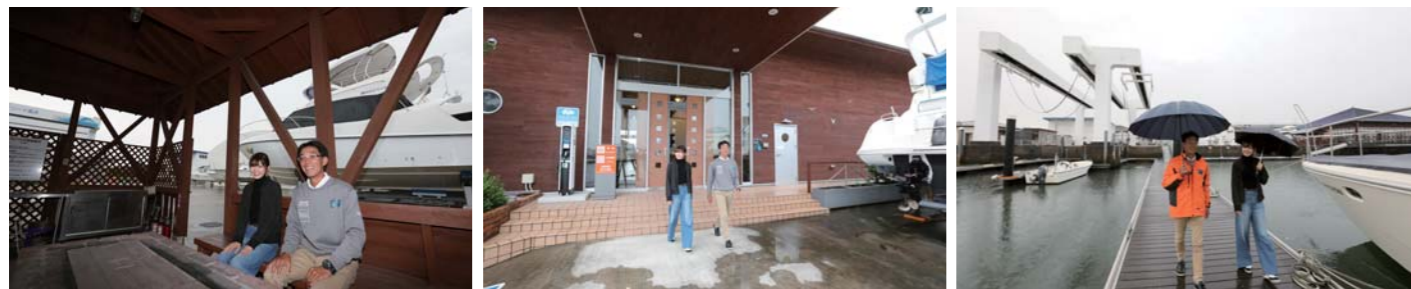
日間賀島てっさコンテスト「花形部門」優勝の美しい職人技のてっさをご紹介します!!



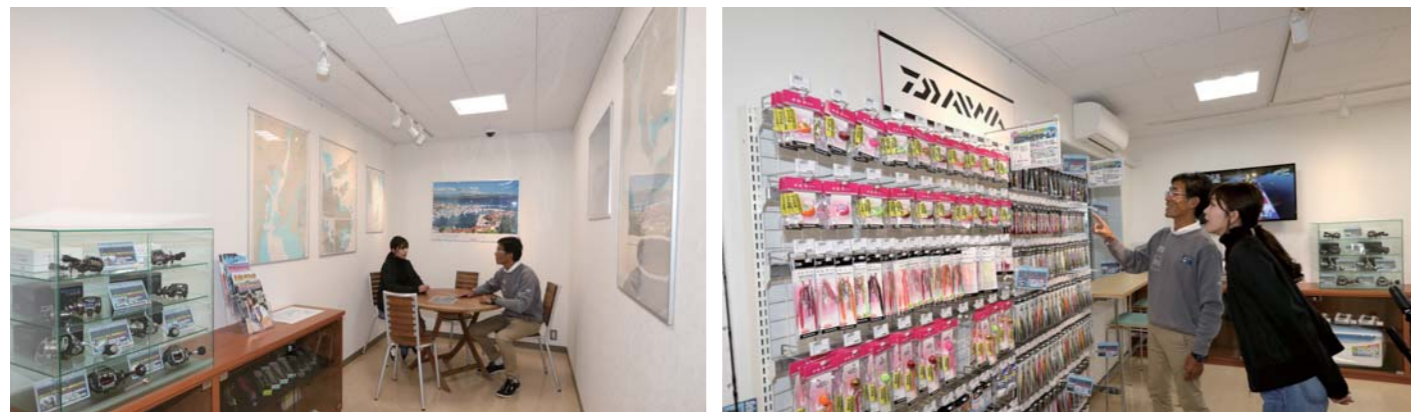
スペシャルサンクス: NTPマリーナ高浜 榎原さん、モデル/松井美帆、text/photo:編集部
取材協力 NTPマリーナ高浜 愛知県高浜市青木町1丁目1番 TEL (0566)54-5300 URL: https://www.ntp.co.jp/marina/takahama/

日間賀島によいよアノ季節がやってきました。そうです、日間賀島のこの時期と言えば、島の周辺で獲れた天然の「ふぐ」です。透き通るようなてっさに、素材の旨味が凝縮されたてっさり、考えているだけでもふぐが食べたくなります。今回はそんなふぐ料理を贅沢なコースで食べられるお宿「民宿 小浜荘」をご紹介します。ここは日間賀島で開催される「ふぐてっさコンテスト」の「花形部門」で優勝した

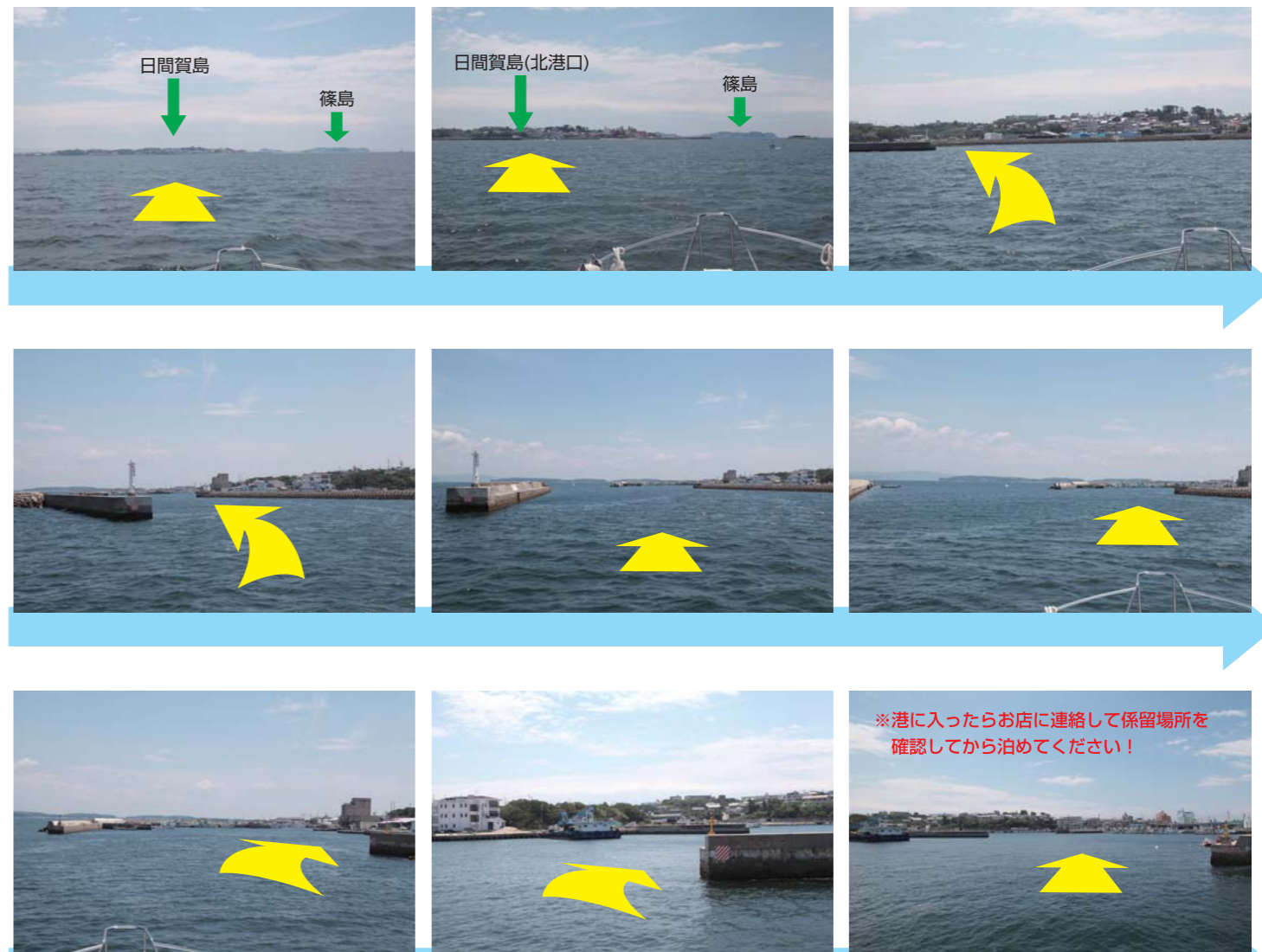
大将が作るてっさが大人気のお宿で、職人技で美しく並べられたてっさを楽しむことができます。そして、今回お宿をご紹介してくれたのは、NTPマリーナ高浜の榎原さんとモデルの松井美帆さん。NTPマリーナ高浜はポートフィッシング、クルージングはもちろん、外洋でのトローリングや近場でのトーイングなど、幅広くマリレジャーを楽しめる拠点として、多くのオーナーに利用される人気のマリーナです。



今回はNTPマリーナ高浜から出発しました!!25tまで揚降可能なクレーンをはじめ、充実した設備でマリレジャーの拠点として利用できるマリーナです。



マリーナには釣りを楽しむオーナーが多数在籍しており、店内には様々なジグも販売されています。マリーナでジグを相談できるなんて、とても贅沢ですね。



※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。

マリーナではボートライセンススクールやレンタルボートクラブも充実しており、ビギナーの方でも安心してマリレジャーの世界に入りやすいと思います。航路についてですが、マリーナから日間賀島には1時間以内で到着できます。日間賀島周辺は蛸壺などの仕掛けが入っている箇所がいくつかあるので、航行の際はそうした仕掛けに注意して下さい。また、島にボートを係留する際は必ず事前にお店に連絡し、係留場所を確認して下さい。お宿はとてもアットホームな雰囲気、人情味溢れるご主人と笑顔が素敵で、明るく親切な女将さんが出迎えてくれました。まずは館内の撮影に入りますが、お部屋は全部で10部屋あり、宴会場も完備しているので、団体での利用にも対応してくれると思います。撮影したお部屋もとても広くて清潔感がありました。お風呂もあ

るので、冬は特にゆっくり入って体を温めたいですね。そして、お料理はというと、今回撮影したふぐコースはとても贅沢な内容でした。まず、ご紹介するのはコンテストでも優勝した大将が作るてっさです。こちらは見た目も美しく、お皿には透き通るような透明度の高いてっさが並んでいました。これはSNSでも自慢できそうなクオリティの高さでした。てっさは食べやすい厚みで、箸で贅沢にすくって食べると最高です。これを食べに日間賀島まで来た甲斐があったと心の底から実感できました。続いて頂いたてっさはコリコリして、噛めば噛むほどふぐ本来の旨味が出て、こんな美味しいてっさがあったのかと感激するレベルでした。ふぐの唐揚げはサクサクの衣にふぐが包まれており、一口食べると、ふわっとふぐの味が口中に広がっていきました。そして、てっ



ライフジャケットは必ず付けましょうね!
SPECIAL GEAR & ACCESSORIES
YSGEAR

YAMAHA YVH-2017
ハイブリッドライフジャケット
24,732円(税込)



贅沢なふぐコースを堪能しました!!



ふぐコース ¥11,000(税込)

てっ刺、てっちり、てっ皮、ふぐ唐揚げ、ゆで蟹、ゆで蛸、伊勢海老造り、雑炊、味噌汁、漬物、焼き魚。
 ※ふぐコース(宿泊)は1泊2食 14,500(税込)



小浜荘はとてもアットホームな雰囲気、フロントに入った瞬間からすぐリラックスできました。見た目も美しいてっさの食べられるお勧めのお宿です!!

日間賀島 民宿 小浜荘

愛知県知多郡南知多町日間賀島小谷 34
 0569-68-2501 www.kohamasou.com



部屋数は全10室あります。客室は広々として、清潔感もあります。とても居心地のいい空間なので、このままお宿に泊まりたくくなりました。



館内にはお風呂もあるので、クーリングで冷えた体を温めてくれます。人情味溢れる大将と明るい女将さんにもぜひ会って頂きたいです。



今年の日間賀島でっさコンテスト花型部門で大将のてっさが見事に優勝されました。

ちりは鍋に入ったふぐの味はもちろん最高で、鍋の中にはふぐの旨味が凝縮されており、最後は雑炊にすると最高に美味しかったです。これだけでも本当に贅沢なふぐのフルコースなのですが、小浜荘のふぐコースはこれだけじゃありません。なんと、新鮮でぶりっぴりの伊勢海老の造りや、身がよく詰まって濃厚な旨味を楽しむ渡り蟹、日間賀島名物の茹でダコ、焼き魚(今回はホクホクで鮮度抜群のサヨリでした。)まで楽しむことができました。そして、美味しく食べた伊勢海老はその後、味噌汁になって登場するという贅沢さでした。最後は手作りのデザートやフルーツを頂き、ボリューム満点のコースを堪能しました。ランチのみ利用時は1万1千円(税込)なので、かなりお得だと思います。皆さん、良いお宿を発見しました。ぜひ、大将の絶品でっさを食べるに、お宿まで行って下さいね!!