

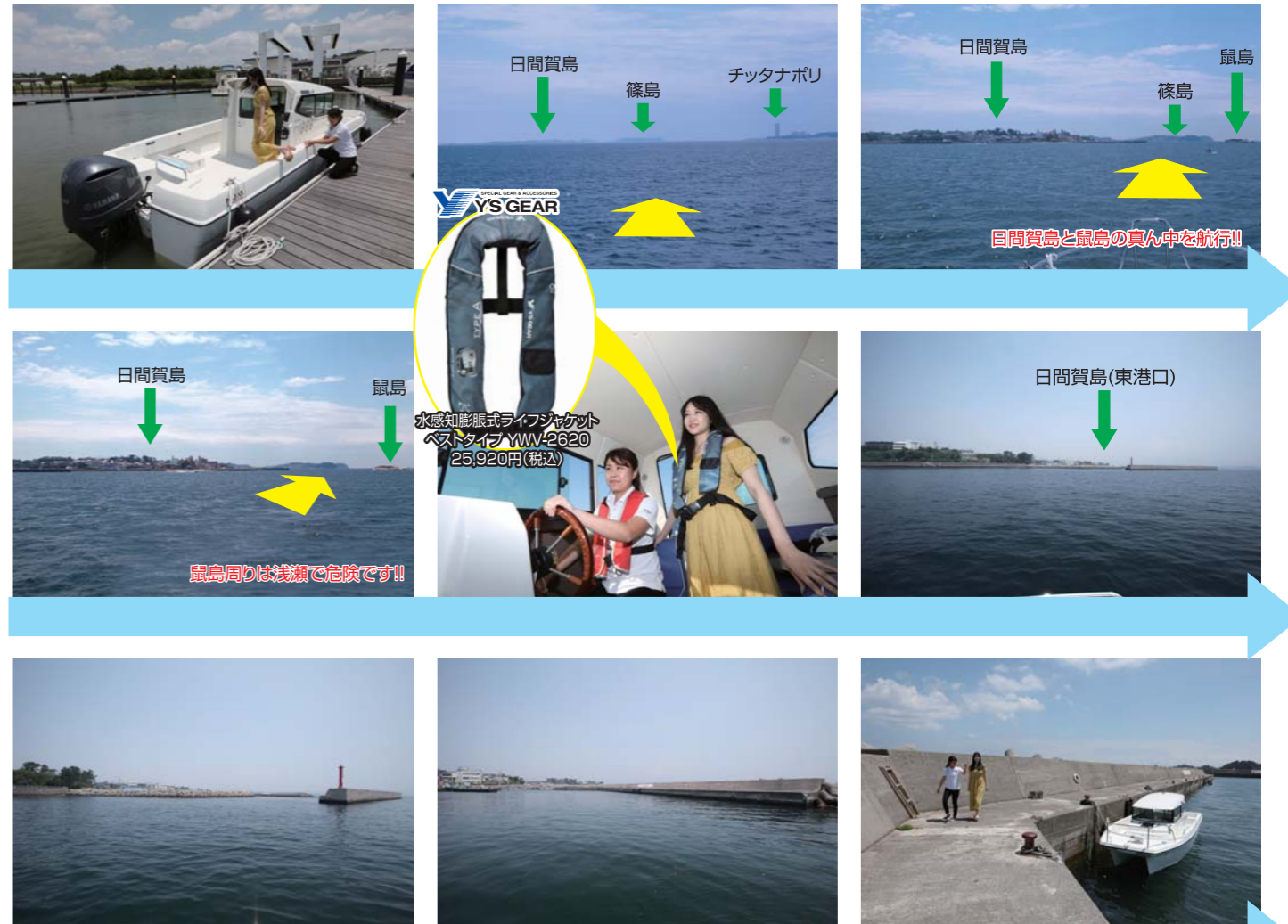
グルメクルージング第173弾!!

日間賀島 東港「Barca」

今が旬!最高のシラスを堪能!!
オススメ絶品ランチはBarcaで決まり!!



スペシャルサンクス:NTPマリーナ高浜 杉浦麻友さん、モデル/鈴木志歩、text/photo:編集部



※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。

今回のグルメクルージングは日間賀島。この地方では観光客も多く人気がある島でポートクルージングでも数多くのオーナーがクルージングで訪れている。師崎や河和からの観光船もあり、最近では島人もあって年間多くの観光客が日間賀島に訪れ、島は平日でも賑わいを見せている。日間賀島は西港と東港と北港があり、今回お邪魔したのは東港。東港は西港に比べて穏やかな時間が流れており、ゆっくりとした島の時間を楽しむのなら東港をベースに島巡りをするをおすすめしたい。逆に西港は観光地的な雰囲気があり、とても賑やかで色々なお店がなっているので、観光気分を味わいたいのであれば西港をおすすめ!今回は東港に船を停泊することにした。停泊に関しては周りの環境を十分注意し、個人の責任において停泊する事。ご紹介するお店は島カフェBarcaさん。3年前にお店をオープンされ、シラス料理を中心に手

軽に食事を楽しむことができるお店。もともとこちらのお店はシラスの釜揚げ工場をされており、新鮮なシラスを釜揚げしてお土産としても販売している。早速、お店にお邪魔して、お料理を頂く事にした。やはり、こちらの一押しは名物シラス丼。今の時期は生のシラスと釜揚げしたシラスを一杯の丼で楽しむ事ができ、かなりオススメ!二つ目はタコ飯定食。こちらは日間賀島名物タコがたっぷり入ったタコ飯でこちらはかなりポイントが高い。3つ目はこれらが旬の穴子丼。甘辛く味付けされた穴子は脂ももっていて最高。4つ目は海鮮が苦手な方にオススメ、串揚げ定食。新鮮な食材を使ってカリッと揚げられた串揚げはボリューム満点。一品料理も色々揃えられており、今回ご紹介するのは今の時期美味しい大アサリ焼きとシラスのアヒージョ。このシラスのアヒージョは絶品!オリーブオイルとシラスの相性がこんなに合うかと驚かされた!こちら是非、食べて頂きたい。食後のデザートとしてオススメはクリームあんみつとトコロテン。どちらも安定した美味しさで間違いなし。食事を終え東港の名物お母さんがやっている近くのお土産屋にお邪魔した。今更ながらこちらのご家族はお母さんがお土産、お父さんと息子さんがシラス工場を運営、お嫁さんが食事処をやられていて、本当にアットホームなお店。思わず常連になってわがママを言いたくなくなってしまうくらい親しみが湧いてきてしまう。お土産を買った後は島を観光する事に。東港の名物といえば、ハイジのブランコ。よく写真でも見るが、このブランコはかなり爽快で気持ちがよく誰もが乗りたくなってしまふ。訪れた時にも沢山の方々がお見えになり、ブランコに乗る為に順番を待っていた。少し、ビーチを歩きゆったりとした島の時間を楽しんで今回のグルメクルージングは終了。久しぶりの日間賀島は期待を裏切ることなく穏やかな島の時間を演出してくれた。皆さんも是非お出かけ下さいね!今回のグルメクルージングもオススメです!



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 <http://www.ntp.co.jp/marina/takahama/>



島カフェ
Barca

日間賀島 Barca
知多郡南知多町日間賀島小戸地 72
TEL : 0569-68-2895



工場出来たばかりのしらすを買うことができる直売店。
日間賀島の特選品も多数販売しており、帰りには是非立ち寄って頂きたいお店。
女将さんの軽快なトークのファンも多数お見えになり、気付くと沢山のお土産を手に入れている！

日間賀島産しらす製造直売店
丸幸水産
愛知県知多郡南知多町日間賀島小戸地 25



新鮮で安全な海の恵みを食卓に届けてくれる丸幸さんの工場。日間賀島北港前にあり、鮮度にこだわり絶品の釜揚げしらすを製造している。

日間賀島・丸幸有限会社
愛知県知多郡南知多町日間賀島浜側地先
TEL : 0569-68-2355 / FAX : 0569-68-2389
<http://marukou-himaka.co.jp>

