

グルメクルージング第180弾!!

# 渥美魚市場直営のアウトホームな食堂で、 獲れたて直送の旬の地魚料理は絶品!!

伊良湖「いちば食堂」



スペシャルゲスト: マリンショップアルファ伊良湖シーサイド 辰見 京平さん、モデル/間瀬 蓮花、text/photo: 編集部  
取材協力: マリンショップアルファ伊良湖シーサイド 愛知県田原市伊良湖町宮下3000-2 TEL: 0531-35-6968 URL: <http://www.marinejet.co.jp>



店内ではボートやマリンジェットの購入に関する相談もでき、お勤めのマリン用品も購入できます。内装はとても清潔感があるので、リラックスして過ごせそうです。



近隣の渥美魚市場では11時~12時の間、地元の定置網に入った魚限定で、一般向けに販売も行なっています。(当日の入荷量により販売が無い日も有ります。)

## マリンショップアルファ伊良湖シーサイド入港ルート案内



今回はマリンショップアルファ伊良湖シーサイドが登場!! 渥美半島のほぼ先端にあるお店は釣りのポイントまで約5分という絶好の場所に位置しています。



ヤードも広く、揚降設備も整っているので、釣りの拠点としてもお勤めのマリーナです。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います。



シースタイル艇はYAMAHA SR-X!!  
マリーナから約5分でポイントに行けます!!



※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マップ

ライフジャケットは必ず付けましょうね!

**YS GEAR**

水感知膨脹式ライフジャケット  
ベストタイプYVWV-2620  
26,400円(税込)

いちば食堂  
マリンショップアルファ伊良湖シーサイド

グルメクルージング第180弾!! 今回で紹介するのは伊良湖の渥美魚市場で水揚げされた新鮮な地魚を食べられるお店「いちば食堂」です。ここは渥美魚市場直営のお店で、水揚げされた魚をそのまま隣接するお店で提供しており、気軽に鮮度抜群の地魚を楽しめます。お店を紹介してくれたのはマリンショップアルファ伊良湖シーサイドの辰見さんとモデルの間瀬蓮花ちゃん。このマリーナは渥美半島のほぼ先端にあり、釣りのポイントまで約5分という抜群の立地にあります。そして、マリーナにはボートやマリンジェットの販売経験が豊富なスタッフが在籍しているので、釣りやクルージング、ツーリングなど様々な遊び方に応じた最適な1艇を提案してもらえます。また、昇降・保管に関しては会員専用となっており、安心してここを拠点にマリンレジャーを楽しむことができます。他にもシースタイルのホームマリーナにもなっているので、まずはレンタルから利用してみたい方も気軽にマリーナへ足を運んでみて下さい。今回の航路の注意点は、専用棧橋にボートを係留する際は必ず事前にマリーナへ連絡し、予約



あさりヨロッケ



店内には沢山の漁旗が飾ってあります。棚にはらすせんべいやちりめん山椒といったお土産が陳列されています。スタッフの皆さんもとても親切でした!!



地魚丼定食 ¥1,500 (税抜)



天ぷら定食 ¥1,500 (税抜)



刺身定食 ¥1,500 (税抜)



店内はテーブルの数も多いので、仲間同士でのクルージングの目的地としてこのお店を予約しておけば、団体での食事でも楽しめそうです。



白ミル貝干物



舌平目の煮付け

煮付けの魚種は水揚げにより変わります。



## 伊良湖港 いちば食堂

愛知県田原市伊良湖町宮下3000-3 渥美魚市場  
TEL:0531-35-6731 定休日 火曜・水曜日  
11時～15時30分 日曜営業

夏に水上バイクで訪れた際には外にテーブルやイスを出してくれるので、ツーリングのランチにも最適です。

をお願いします。お店はマリーナと同じ道沿いにあるので、歩いてスグの場所にあります。この魅力は隣接する渥美魚市場から直送される新鮮な魚介類をお値打ち価格で食べられることです。店内はテーブル数も多く、清潔感もあるので、仲間同士でリラックスして食事を楽しめます。そして、ここから料理のご紹介ですが、最初に頂いた地魚丼定食は獲れたての旬の地魚が贅沢に丼に敷き詰められており、鮮度抜群の地魚丼を食べることができました。刺身はどれも新鮮で、魚本来の旨味が凝縮されており、本当に美味しかったです。刺身はたっぷり入っていたので、男性でも満足度の高いメニューだと思います。そして、続いて頂いた刺身定食も獲れたての刺身がふんだんに盛り付けられており、こちらも贅沢に刺身を頂くことができました。また、定食のアサリご飯もアサリの旨味がご飯に染み込んでいて最高でした。続いて頂いた天ぷら定食はお皿に天ぷらがたっぷりと並べられ、絶妙の揚げ加減で外はサクサク、中はジューシーに仕上げられていました。他にも舌平目の煮付けは甘辛く煮付けられたタレが白身と絡み合い、最高に美味しかったです。白ミル貝干物は想像を遥かに超える美味しさで、クセになりそうでした。あさりコロッケもあさりの鮮度の良さが伝わってきて、こちらもお勧めしたい一品だと思います。これだけ新鮮な食材をスグに調理して食べさせてくれる食堂はなかなか無いと思うので、ぜひこの地魚料理を食べにクルージングに出掛けて欲しいと思います。