



1 かどや しらす井 700円

しらす井8年の伝統。シンプルかつしらすと海苔の風味が揃き立てる食欲、日によってしらすの大きさが違うのは、水揚げ時の自然で新鮮なものをという店主菅井さんのこだわりだ。

湯浅町で最初にしらす井を始めたらしく、見た目も味もこれぞしらす井！という感じはさすが。しらすがたっぷり乗っけていて、とてもおいしい。

営業時間：昼11:00～14:00/夜17:00～22:00
定休日：不定休（毎週日曜営業）
TEL:0737-62-2667 駐車場：2台
和歌山県有田郡湯浅町湯浅1109-1



2 海ひこ しらす井 650円

営業を始めて33年。この店のしらす井が長年幅広い世代の人から愛されているのはすべての食材がマッチングし非常に食べやすいから。独自のタレが著をすすめる。

香り豊かなしらす井もさることながら、脳に添えてあるお吸い物や小鉢の深い味わいが印象的。アットホームな雰囲気であたたか料理に店主のこだわりがきらりと光る。

営業時間：11:30～15:00/17:00～21:30
定休日：月曜日（但し祝日の場合は翌火曜日定休）
TEL:0737-63-4728 駐車場：7台
和歌山県有田郡湯浅町湯浅1128



3 はたよ 夢の味しらす井 680円

ここだけしか食べられないのが、「夢の味しらす井」天丼。ご主人自慢の天丼は揚げたてサクサクッでボリュームもたっぷり。一味違った味を求めるならば、こちらのお店がオススメ。

あっさりとしたしらすも天丼となればボリューム満点。がっつり食べたい人に勧める夢の味。女性だけではないに限り印象だけで、店のなかなかに昭和を彷彿させるノスタルジックな雰囲気。

営業時間：11:00～22:00 定休日：不定休
TEL:0737-62-2876 駐車場：6台
和歌山県有田郡湯浅町湯浅1290



4 レスト喫茶 しらす井 650円

店内に入ると、あはあちゃん達の井戸端会議場、サラリーマン、旅人の憩いの空間。なんだが新鮮。自家製の南高梅が井の上にドカン!金山寺味噌をつきながらしらすをばあばと飽きない世界が広がる。

しらす井には自家製の梅干が乗っけていて、しらすとの相性が抜群でおいしい。店主さんの笑顔も素敵です。

営業時間：9:00～20:00 定休日：日曜日
TEL:0737-62-3135 駐車場：8台
和歌山県有田郡湯浅町湯浅1045-1



5 日本料理 しらす井 750円

親戚から仕入れている釜揚げしらすは、確かに「1つ」の軽度の良さを味わう。

しらすは新鮮で、塩味よく醤油なしでOK。豪華すぎる定食。しらすを少しも食べてみたくはない声と娘さん2人の笑顔も魅力。

営業時間：11:00～22:00 定休日：水曜日
TEL:0737-62-2377 駐車場：10台
和歌山県有田郡湯浅町湯浅664



6 お食事処 しらす井定食 700円

砂鍋良一さん、久美子さんが営む店のしらす井は、しらすとご飯の間にゴマ塩がふっつてあり、しらす本来の味を大切に、引き立てる味付け。店の雰囲気も居心地よい。

ゴマしあ、たまご、しらすのみのシンプルなしらす井が自慢！たまごとしらすがふわりふわりで、気分もふわふわ食欲もすすみ女性でもベロリと一杯食べちゃいます！小鉢や汁物にまでしらすを使用。

営業時間：11:30～14:00、17:00～23:00
定休日：日曜日 TEL:0737-62-5453
和歌山県有田郡湯浅町湯浅851-1



7 居酒屋 しらす井 500円

のれんをくぐると古き良き時代の雰囲気。店内、しらす井定食はさしみ、かきあげ、かぼちゃの煮物、味噌汁、漬物と品目が多く豪華。若者にちとこ懐かしさあふくるの味だ。

大ぶりなしらすと肉厚な自家製梅干しを専用の醤油でいたでしらす井は、リーズナブルかつボリューム満点！美人で気さくなかよ姉との会話は、食事のあいさし、楽しさをさらにUPさせる。

営業時間：17:00～23:00 定休日：木曜日
TEL:0737-63-3128 駐車場：2台
和歌山県有田郡湯浅町湯浅3270



8 松 由 しらす井 840円

ほとんどの食材が地元産で、湯浅の味を楽しむお店。さっぱりとしたしらすに少し濃い味の金山寺味噌をちょとつけて食べるのがコッ。あ寿司屋さんこだわりのシラス井をぜひ食べてほしい。

湯浅町でとれたしらす、梅干がつかわれており、醤油も湯浅のものガベースとのあわせ醤油。ご飯の中に隠されたしらすの佃煮が驚き。こればかりではない、カウンター席から調理を真近かに見ることが出来る。

営業時間：11:00～22:00 定休日：水曜日（祝日以外）
TEL:0737-63-5988 駐車場：マイクロス2台、乗用車8台
和歌山県有田郡湯浅町湯浅126



10 国民宿舎 釜揚げしらす井 1050円

シンプルなしらす井と地元の新鮮な魚を食べることができる。静かで落ち着いた雰囲気のなかで、食事をすることができ、それも料理をひきだしている。

湯浅の想い出に古城で愛媛はいかがですか？しらすの香りのきいたしらす井にお好みでだし醤油を加えて召し上げ。醤油はカツ節や昆布だしを加えた特製。

営業時間：11:00～13:30 年中無休
TEL:0737-63-6688 駐車場：30～40台
和歌山県有田郡湯浅町青木75



11 紀州路 しらす井 650円

ほどよい塩気のしらすに醤油をかけてトッピングの鰹節と葱、梅干でいただくさし味。味噌汁、漬物付き。シンプル・イズ・ベストとはこのこと。

そのままでも十分なほど、ほどよく効かせた塩気は、しらすそのものの味をさらに引き立てられる。高速道路を降りずに湯浅の味を楽しむ。

営業時間：8:00～20:00 年中無休
TEL:0737-53-2408 駐車場：60台
和歌山県有田郡湯浅町湯浅674-3(吉備湯浅PA上り)



9 致楽亭 しらす御飯 800円

潮騒が聞こえる店。湯浅一族の末裔湯浅役さん。若きさん夫婦が作るのは「井」ではなく、しらすをがばつとかけた「飯」。これが秘伝流。

地元湯浅でとれたお米としらすを使ったシンプル一品。しらすの量がとても多く薄味の醤油が特徴的。から揚げと味噌汁つきで食べよう。

営業時間：9:00～19:30 年中無休
TEL:0737-64-1880 駐車場：50台
和歌山県有田郡湯浅町湯浅1434



13 二の丸 しらす井 850円

五品目にしらす井が盛り付けられており、しらすという素材を活かした味を様々な形で楽しめる。お安いっぴいになった後は温泉でゆっくり出来るのもまた嬉しい。

しらす井からの群の物、サラダ、かきあげ天ぷら、ぶっかけうどんに茶碗蒸しとすべてにしらすが入ったしらすづくしの豪華しらす御膳！温泉と一緒にしらすを堪能できますよ。

営業時間：夏10:30～21:00(冬は18:00)
定休日/第4火曜日(祝日の場合は第5火曜日/7、8月は無休)
TEL:0737-64-1826 駐車場：40台
和歌山県有田郡湯浅町山田1638-1

←この「のぼり」のお店で食べよう！