



**1 かどや 食堂** 釜揚げしらす丼 700円  
生しらす丼 1,100円  
刺身&しらす丼 1,200円

しらす丼8年の伝統。シンプルかつしそと海苔の風味が揺るぎない食欲。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宮井さんのこだわりだ。



湯浅町で最初にしらす丼を始めたお店らしく、見た目も味もこれぞしらす丼！という感じはさすが。しらすがたっぷり乗っていて、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(昼は毎日営業)  
TEL:0737-62-2667 駐車場：3台  
和歌山県有田郡湯浅町湯浅1109-1



**2 海ひこ** しらす丼 650円  
しらす定食 1,000円

営業を始めて33年。この店のしらす丼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。独自のタシが響かすめる。



香り豊かなしらす丼もさることながら、脇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の中でいただく料理に店主のこだわりが溢れ出てくる。



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 食堂** 夢の味しらす丼 680円  
夢の味しらす天丼 680円

ここだけしか食べられないのが、「夢の味しらす天丼」。ご主人自慢の天丼は揚げたてサクサクでボリュームもたっぷり。一味違った味を求めたら、こちらのお店がお勧め。



あっさり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。女性にだけは入りにくい印象だけど、店の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 ドンキー** しらす丼 650円

店内に入ると、あは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。なんだか新鮮。自家製の南高梅が丼の上にドカン!金山寺味噌をつきながらしらすをほおばると飽きない世界が広がる。



しらすには自家製の梅干が乗っていて、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だ。



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 横楠** しらす丼 750円  
しらす定食 1,200円

親戚から仕入れている釜揚げしらすは、確かに「立っている」(鮮度の良さの表われ)。80年続く老舗料理店は女将の茶房陽子さんの明るい声と娘さん2人の笑顔も魅力。



しらすは新鮮で、塩味が醤油なしでOK。豪華すぎる定食。"しらす尽くし"も食べてみたくなることは確か。



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 居酒屋 かよ** しらす丼 500円  
しらす定食 1,000円

のれんをくぐると古き良き時代の雰囲気の店内。しらす定食はさしみ、かきあげ、かぼちゃの煮物、味噌汁、漬物と品目が多く豪華。若者にもどこか懐かしいあふくろの味だ。



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だくしらす丼は、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、食事のおいしさ、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:0737-63-1280  
和歌山県有田郡湯浅町湯浅3270



**7 松 由** しらす丼 840円  
しらす丼ランチ 950円

ほとんどの食材が地元産で、湯浅の味を楽しめるお店。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よつとつけて食べるのがコツ。お寿司屋さんこだわりのしらす丼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、醤油も湯浅のものかベースとのあわせ醤油。ご飯の中に隠されただけの佃煮が驚き。これがまたおいしい。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：マイクロバス2台、乗用車8台  
和歌山県有田郡湯浅町湯浅126



**8 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俊さん若子さん夫婦が作る「しらす」ではなく、しらすをがばつとかけた「ご飯」。これが極上だ。



地元湯浅でとれたお米としらすを使ったシンプルなお飯。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応えが有り。



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橋原1434



**11 湯浅 食堂** しらす丼定食 800円

他のお店とは違い大きめの異なる二種類のしらすを好みで選択することが出来る。親子丼の出汁と山芋がさっぱりとしたしらすに絶妙に絡まっている。



洋食屋であるこのお店のしらす丼には山芋入り!また「いりこ」しらす、味噌汁もお吸いもの、どちらか選べる!お客様第一がモットーのご夫婦の笑顔にも癒される。



営業時間：10:00～19:00 定休日：土日祝  
TEL:0737-62-2768 駐車場：2台  
和歌山県有田郡湯浅町湯浅1055-14



**12 二の丸 温泉** しらす丼 850円  
しらす御膳(入浴料込・要予約) 2,000円

五品目にしらすが使われており、しらすという素材を活かした味を様々な形で楽しめる。お腹いっぱいになった後は温泉でゆっくり出来るのもまた嬉しい。



しらす丼からの酢の物、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る。



営業時間：夏10:30～21:00(冬は～20:00)  
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

# 食べ歩きマップ

和歌山大学の学生が食べ歩いてこのマップを作りました。

● しらす丼ポイント  
■ 町並みポイント

湯浅駅前は、この交差点から進入してください。

↑こののぼりのお店で食べよう!



**9 国民宿舎 湯浅城** 釜揚げしらす丼 1,050円  
釜揚げしらす丼と刺身の和定食 1,470円

シンプルなしらす丼と地元の新鮮な魚などを食べることが出来る。静かで落ち着いた雰囲気のなかで食事をする事ができ、それも料理をひきだしている。



湯浅の思い出にお城でお昼はいかがですか? その香りのよいだしらす丼にお好みでだし醤油を加えて召し上がれ。醤油はカツオ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



**10 紀州路 ありだ** しらす丼 850円

ほどよい塩気のしらすに醤油をかけてトッピングの糠節と葱、梅干でいただくやさしい味。味噌汁、漬物付き。シンプル・イズ・ザ・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たせてくれる。高速道路を降りずに湯浅の味を楽しめる。



営業時間：8:00～20:00 年中無休  
TEL:0737-53-2408  
和歌山県有田郡有田川町熊井674-3(吉備湯浅PA上り)



**13 がけっぷち** 湯浅のしらす丼定食 850円

みょうがとかいわれ大根が入ったあっさりヘルシーなしらす丼が特徴的。常連客から評判の自家製醤油をかけて美味しくUP。また、手打ちうどんが付いて、さらに食べ応えがあった。



シャキシャキとしたみょうがの食感が新鮮で、ふんわり感のあるしらす丼と相性バツリ。一粒の梅干しは見た目のインパクトがある。自家製の醤油は、しらすの美味しさをより一層高めている。



営業時間：11:30～14:00 / 17:00～21:00  
定休日：不定休  
TEL:0737-64-1766 駐車場：12台、大型バス2台程度  
和歌山県有田郡湯浅町湯浅3055



**14 しらす屋 ゆあさ湾則種** 生しらす丼(ゆあさ湾セット) 1,100円  
しらすしゃげDON丼 750円  
しらすめたいこDON丼 750円

当店の人気の生しらす丼は、店長が3年間試行錯誤の末にやっと完成させた逸品であり、生臭さは全くなく、しらす本来の味を楽しめることができる。また、ワカメや海苔、ネギなどの具材もふんだんに入っており、自慢の人気商品というもうなづけ。



生しらす独特の食感に加え、紀州うめたもとオリジナルのダシを使っているので1杯で和歌山を味わうことができる。また、ワカメやネギなどもあり、彩りも良い。



営業時間：11:00～20:00  
定休日：水曜日  
TEL:0737-52-7769 駐車場：10台(中型1台)  
和歌山県有田郡有田川町湯浅28-15

# ひらす丼をつれもて食べよう!

和歌山県でしらすの水揚げ量第1位を誇る紀州湯浅の「しらす丼」は『わかやまご当地グルメ30選』にも選ばれている、湯浅ならではの極上グルメです。

山・川・海の豊かな自然に囲まれ、ノスタルジックな町並みを残す紀州湯浅で「しらす丼」を味わえば、ゆったりほっこりな思い出とともに、しあわせな味の記憶となることでしょう。

新鮮なしらすをふんだんに使った「しらす丼」は各店にこだわりがあります。このマップ片手にあなたのお気に入りの「しらす丼」をみつけてください!



## 『醤油発祥』と『魚食文化』。湯浅は「和食のふるさと」です。

### ひらすのミニ知識 漁師さんに聞く。

しらすは、ウナギ、アユ、イワシの稚魚の総称ですが、一般的にはイワシをいいます。カタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシの3種類があり湯浅港には一年をとおして水揚げされます。一番美味しい季節は春と秋です。大きさは2センチから3センチ程度、5センチ以上になるとイワシの成魚になります。

生のしらすを釜茹でしたものが「しらす」。しらすを半日程度天日干しし、よく乾燥させたものを「ちりめん」といいます。どちらも魚を一匹丸ごと食べるので、現代人に必要な栄養素やカルシウムがたっぷりです。また、コレステロールを下げるEPAもふんだんに含まれています。白いご飯にしらすを乗せて食べる「しらす丼」はまさに「健康を食べる和食」です。



しらす漁の漁場は、和歌山市の友ヶ島から日ノ岬沖までの紀伊水道。しらす漁は2隻びき、通称「バッチ網」と呼ばれる漁法で行なわれる。先になると網目が1ミリと細くなった袋状の網が、男性の下着の「バッチ」に似ていることが名前の由来となった。これを2隻の小型船で引っ張る。この2隻に加えて、魚群探知船を兼ねた運搬船も加わった3~4隻によるチームプレーの漁が一般的である。大潮まわりに潮目ができる。このときに網を入れる。漁は深いところでは70メートルくらい、漁師たちは網やその立て方に工夫を凝らす。

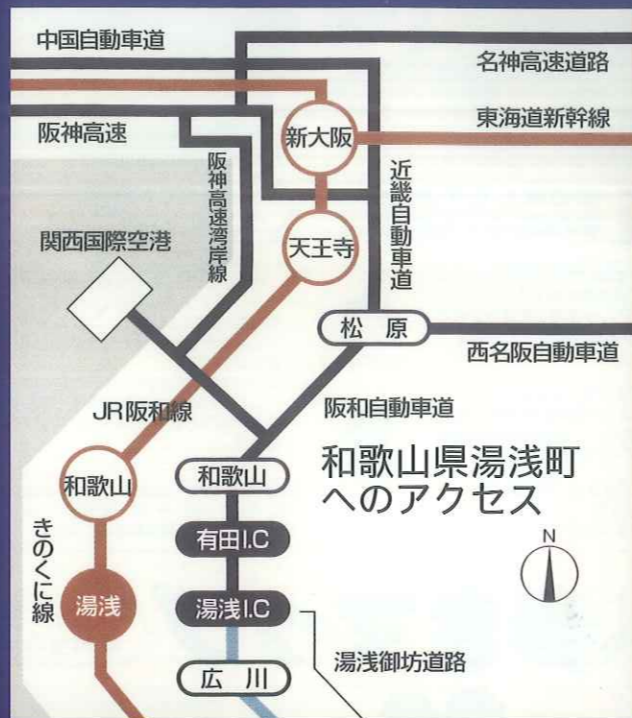
湯浅湾など紀伊水道のしらすは美味しいという。しらす漁師の2代目で漁業歴35年になる北野仁一さん(栖原在住、紀伊水道機船曳網漁業連合会会長)は、「潮流の恵み」を理由にあげる。「漁師の仕事は好きだよ。海も好きだし」。

2012年2月現在、湯浅町の組合加入のしらす漁師(船主)は21統、漁に携わる人は66人で、水揚げは和歌山県一。

## ひらすを買える店 一覧

店名	住所	電話番号	営業時間	定休日
田 房	湯浅2982	0737-63-1265	9:00~15:00	水・土・日
〇三商店	湯浅2949	0737-63-0294	8:00~17:00	水・土・日 0737-62-2545へ連絡
中山商店	湯浅2961	0737-63-2606	8:00~17:30	無休
横八商店	湯浅3171	0737-62-2555	8:00~17:00	不定休
まるとも海産	田325	0737-63-4555	8:00~17:00	日
(株) 則種海産	田333	0737-63-3166	8:00~16:00	水・日
(有) 村忠水産	田335-1	0737-63-0838	8:00~17:00	日
(株) カネ上	田336	0120-67-7567	9:00~17:00	日
大木水産	栖原89-20	0737-62-2146	9:30~18:00	水
(株) 前福	栖原407-1	0120-63-6156	9:00~17:00	日

※漁の関係上、販売していない日もございます。お買い求めの際は、一度販売店にご確認下さい。



#### ●お車の場合

大阪→近畿自動車道→阪和自動車道  
→国道42号線→湯浅(約1時間30分)

※大阪方面からは有田または湯浅で下りてください。  
白浜方面からは広川で下りてください。

阪和自動車道有田I.Cより約5分  
湯浅御坊自動車道路湯浅I.Cより約5分  
湯浅御坊自動車道路広川I.Cより約5分

#### ●電車の場合

新大阪・天王寺→湯浅  
(きのくに線・特急くろしお)

※新大阪より約1時間30分/天王寺より約1時間10分

#### ●観光等に関するお問い合わせ先

湯浅町役場 TEL.0737-63-2525  
〒643-0004 和歌山県有田郡湯浅町湯浅1055-9

湯浅町商工会 TEL.0737-63-3535  
〒643-0004 和歌山県有田郡湯浅町湯浅1724

## 「湯浅の食」戦略会議認定!

「湯浅の食」戦略会議とは、湯浅の名物料理等を広く全国に発信し、まちなか活性につなげようと、ゆあさ元気プロジェクトの一環として活動を行っています。

今回、「湯浅の食」戦略会議では、「湯浅のしらす」を多くの方々に食べてもらおうと「しらす丼」を名物料理に決定し、湯浅の醤油や金山寺味噌を添えるなど地元食材にこだわった「紀州湯浅のしらす丼が食べられる店」を認定しました。



和歌山県湯浅町

紀州湯浅名物

つれもて食べよう!

# しらす丼