



【タコ】
食感と甘みが絶妙。新鮮なタコは、噛めば噛むほどに旨味が広がります。丸茹でや刺身など、一度食べたらやみつきになる味わいです。



【アナゴ】
ふっくらとした食感にしっかりと旨味。穴子のもつ旨味と香ばしい炭の香りが食欲を一層そそる串焼きや、新鮮だからこそ味わえるお刺身もおおすすめです。



【車エビ】
プリッとした透き通るような白い身が甘くておいしい。潮の香りが漂う新鮮な車エビをお楽しみください。



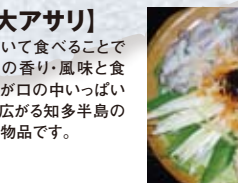
【波美貝・なみがい】
(白ミル貝)
漁獲量は日本一。独特の食感と深い味わいを、刺身、酢味噌和え、貝飯など色んな料理でお楽しみください。



【渡りガニ】
甲羅の中に身が詰まっており、カニ味噌も濃厚。塩茹でやみそ汁、パスタなど幅広い料理に旨味とコクをプラスする食材です。



【大アサリ】
焼いて食べることで磯の香り・風味と食感が口の中间に広がります。白身で淡白、それでいて深い旨みと上品な味わいをもちます。



【崎っぽ料理】
師崎で昔から伝わっている漁師料理。活魚の刺身や煮魚、エビの塩焼きなどの他に、魚介類と味噌を陶板上で焼く料理や自家製とろろなど食べられるお店が師崎・片名地区にあります。



南海海水浴場

師崎漁港朝市
〈営業時間〉8:00～12:00
〈定休日〉水曜日 〈場所〉師崎漁港市場
〈お問合せ〉0569-63-0349 (師崎商工会)
※毎月第3日曜日は海鮮汁をサービスいたします。(先着500名様)

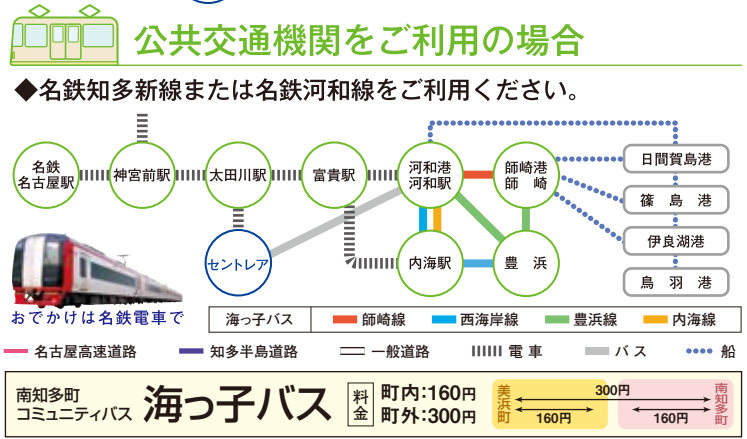
魚ひろば
愛知県一の水揚げ量を誇る豊浜港の産地市場を一般にひろく開放したのがこの「魚ひろば」です。産地ならではの豊富な品目と、それだけの価格が魅力です。卸売市場の活気を是非体感してください。

鯛祭りひろば
〈営業時間〉8:30～17:00 (土日祝18:00)
〈定休日〉年中無休
〈お問合せ〉0569-65-0323

お土産
南知多町
名産品



南知多アクセスガイド



〈南知多町役場 南知多町観光協会〉
TEL:0569-65-0711
FAX:0569-65-0694

〈南知多町観光案内所〉 TEL:0569-62-3100
FAX:0569-62-3520
営業時間/10:00～16:00(月曜休)

〈篠島観光案内所〉 TEL:0569-67-3700
FAX:0569-67-3700
営業時間/10:00～16:00(月曜休)
http://www.shinajima-aichi.com/

〈日間賀島観光案内所〉 TEL:0569-68-2388
FAX:0569-68-2683
営業時間/9:00～17:00
http://www.himaka.com/



豊浜鯛まつり
7/23(土)・24(日)



篠島野島祭り船団パレード
7/10(日)



愛知レゲエブリーズ野外コンサート
8/20(土)



日間賀島イルカふれあい体験
8月末まで



内海中日花火大会
8/17(水)

