



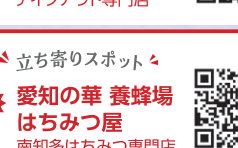
立ち寄りスポット

PISMO BLUE CAFE
バーガー&コーヒー&アメリカ雑貨のお店



立ち寄りスポット

団子屋ふちゃん
リーズナブルな
テイクアウト専門店



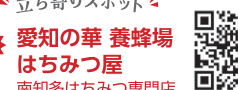
立ち寄りスポット

永和堂製菓舗
スイーツ&ドリンクで
ホッと一息



立ち寄りスポット

**愛知の華 養蜂場
はちみつ屋**
南知多はちみつ専門店



南知多町観光協会 ふらっと南知多クーポン

篠島デューテラス

レンタサイクル
1台
1,000円 → **500円**



南知多町観光協会 ふらっと南知多クーポン

魚太郎本店 鮮魚市場

お買い上げのお客様に
「乾燥カットワカメ」
ちょっぴりプレゼント



南知多町観光協会 ふらっと南知多クーポン

えびせんべいの里 美浜本店

お買い上げのお客様に
「えびせんべい」
ちょっぴりプレゼント



南知多町観光協会 ふらっと南知多クーポン

焼肉やぶ屋 内海店

1グループに
味噌とんちゃん 1人前
プレゼント



南知多町観光協会 ふらっと南知多クーポン

マル伊商店内海店

2,000円以上お買い上げのお客様に
10%割引



南知多町観光協会 ふらっと南知多クーポン

つくだ煮街道

お好きなつくだ煮
1品 15%割引



南知多町内海新田46-1
【お問合せ先】0569-62-0298

南知多町内海中浜田15-18
【お問合せ先】0569-84-1441

美浜町古布枳池6-3
【お問合せ先】0569-82-5151

2025年
秋冬号

南知多観光情報誌

ふらっと 南知多

おこしませ
らるるもー
いもるるもー

南知多町
Minamichita
town



師崎特集



ふらっと南知多HP Instagram Facebook

お問合せ先
南知多町観光協会 TEL:0569-62-3100 info@minamichita-kk.com

南知多の特産品

丁寧な下処理と徹底した生け簀管理 自然の恵みへのリスペクトを胸に 南知多から最高の魚介を届ける

知多半島の南端、新師崎で70年以上にわたり愛される魚介の卸・小売業「赤羽商店」。

愛知県内の料理店をはじめ、関東・関西の名店からの引き合いも多く、近年は航空会社の機内食に採用されるなど品質の高さはお墨付きです。

南知多町の豊かな海産物を多くの人に届け、“おいしい笑顔”の輪を広げる赤羽商店。

今回は会長の赤羽正明さんに、鮮度を保つためのこだわりや南知多町の冬の味覚についてうかがいました。

新鮮な
旬魚を多彩に
取り揃えて
います

代表取締役会長
赤羽正明さん

父、兄から受け継いだ赤羽商店の三代目。現在は四代目の昭成さんと共に店を守ります。「南知多の魚介のおいしさを堪能してください」

株式会社赤羽商店

住 知多郡南知多町大字片名新師崎5-1
Tel. 0569-63-0678
※店頭での小売に関する営業日、営業時間は来店前に要確認
<https://akabane-shouten.co.jp>



赤羽商店の起源は、戦後にさかのぼります。正明さんの父である創業者が長野県から新師崎へ移住し、商いを始めました。海のない長野県にルーツを持つ赤羽家が、なぜ海の町で魚屋を営むことになったのでしょうか。その所以について、正明さんによると「戦時中、父が海軍航空隊として河和に駐留していた時期があったようです。その時に戦争が終わったら魚屋をやろうと決めた」と聞いています。戦争が終わって故郷へ帰ると、食べ物がなく貧しい生活が待っていたのでしょう。弟や妹を養うために、父は右も左もわからないこの地に単身でやって来て、手探り状態で魚屋を始めたのです」。

魚について素人だった初代がゼロから築き上げた、地域の人たちとの信頼関係。そのたすきは代々受け継がれ、今では正明さんの長男である伸之さんや昭成社長も加わり、看板を守っています。

創業当初は南知多町の民宿や旅館、料理店へ魚を卸し、地道にネットワークを広げていった赤羽商店。「次第に名古屋の料理屋からも声がかかるようになり、今では東京や京都、大阪の一流料亭などからもご注文をいただいております」と正明さん。評判が広がり、現在は航空会社の機内食に使う魚も納めています。

全国の料理人たちが求める南知多町の海の幸。そのおいしさの秘密について、正明さんに聞きました。「1つは海流です。三河湾と伊勢湾の潮が交わる知多半島の先端は、海流が良くてプランクトンが豊富。栄養たっぷりの魚たちが集まる絶好の漁場になっています」。



魚種ごとに最適な水温などに合わせ、コンピューター制御された快適な水槽の中で管理される魚介たち。店頭で購入することもできます（※来店時は事前に電話で要問い合わせ）。正明さんによると「近年は気象変動の影響で、獲れる魚の種類や獲れる時期が変わりつつあります」とのこと。

さらに「外海に出しまうと、塩分濃度が上がり過ぎて魚にはあまり良くないようです。魚にとって程よい塩分濃度を保つこの内海の利点も、南知多の魚がおいしい理由でしょう」と話します。

恵まれた漁場で育つ魚介。その活きの良さをそのままに、最高の状態で食卓へ届けるためには手間も労も惜しみません。「とにかく捌く前の血抜きが重要。水揚げした後、なおざりにせず、鮮度の高い状態でいかに早く血抜きをするかで、口に入れた時の旨みや食感の良さが大きく変わります。臭みのない真においしい魚を届けたいという一心で、生け簀の管理や丁寧な下処理などを徹底しています」と話す正明さんの言葉に、自信と誇りが宿ります。

そして赤羽商店が創業時から貫く信念は、海という偉大な自然からいただいた命を大切に扱うこと。「モノ」だと思って投げたり、雑に扱ったりすることは決してしないように、スタッフ一人ひとりの意識付けにも注力しているそうです。「貴重な食べ物ですから。自然の恵みをいただいているという感謝の気持ちを常に忘れないように」という思いは、初代から継承しています。

冬を迎えるこれからの季節は、何と言ってもふぐが目玉。他にもハマチ

やカンパチ、鯖（さわら）などおいしい魚介が次々と旬の喜びを運んでくれます。

おすすめの食べ方を聞くと「まずは刺身を食べしてほしい。ほかには、地元の漁師たちの間で伝わる味噌焼きという郷土料理もぜひ味わってほしいですね。甘辛く味付けした地元の豆味噌を、新鮮で旨みたっぷりの魚や野菜にからめてジュージュー焼く料理。ご飯もお酒も進みます」と正明さん。

「魚料理を敬遠する人や魚嫌いの子供が増えているという話も聞きますが、おいしさの違いをいくら言葉で語っても、実感が湧かないと思うんです。とにかく南知多へ来て民宿や旅館、料理屋で旬の魚介を食べてほしい。きっと、新鮮な魚介のおいしさに感動するはずですよ」。ぜひ南知多町で、海の幸を味わう醍醐味を体験してみてください。



食べて! 見て! 遊んで!

篠島
shinajima

篠島観光大使
千原ジュニア

篠島港水揚げの
おいしいしらす

歴史ある
篠島祇園まつり・野島まつり

迫力満点!
ワクワクバギー体験

お問い合わせ 愛知県知多郡南知多町・篠島観光協会 TEL0569-67-3700 篠島観光協会のホームページは 篠島観光協会 検索 で検索

四季を楽しむ

観光農園花ひろば

12月中旬～4月中旬まで甘くて大きな苺いちご狩りが楽しめます!

観光農園 花ひろば 〒470-3411 愛知県知多郡南知多町豊丘高見台48 ☎0569-65-2432【いちご狩りは要予約】 <https://www.hana-hiroba.net/>

南知多の グルメ

観光客から普段使いの常連客まで 心尽くしの品々でもてなす名店

漁師町の味を
カジュアルに♪



右から店主で漁師の磯部明彦さん、初代女将の正子さん、厨房を取り仕切る二代目女将の洋見さん。

新鮮な魚介や豊かな土壌で育つ農作物など食の宝庫、南知多。海の幸を贅沢に使った料理はもちろん、地元の人が太鼓判を押すカフェご飯や焼肉まで、シーンや気分に合わせて選べる、人気店をご紹介します。

漁師の夫と妻が紡ぐ、海鮮の魅力たっぷりのランチ

1階はラーメン店、2階は喫茶店として地域の人々に親しまれてきた店が2021年にリニューアル。1・2階の垣根をなくした開放的な吹き抜け空間が広がり、ドライフラワーや木のインテリアなど自然の温もりに癒されます。レトロさと海の町らしい風情が漂う店内で味わえるのは、愛情たっぷりのランチやスイーツです。名物の大アサリ丼や魚介がゴロゴロ入ったパスタ、アヒージョ、ピザなどは、漁師である二代目店主が自ら獲る活きのいい素材を使い、妻の洋見さんが心を込めて料理。魚介の魅力がダイレクトに伝わってきます。魚介中心のラインナップの中で異彩を放つのが、ナポリタンや焼きそば、夜メニューの餃子など。地域の人たちにファンの多い、初代女将・正子さんの味も愛され続けているのです。



喫茶 いそべ

TEL 0569-63-2043
住 南知多町片名新師崎9-4
営 11:30~14:30(L.O.14:00)、
17:00~21:00(L.O.20:30)
休 月・火曜(祝日の場合はランチのみの営業)
席 35席 P 9台
https://www.instagram.com/kissa_isobe



もふもふソフトは店のキャラクター・万次郎の自家製クッキーがアクセント。



明彦さんが漁獲した大アサリをサクサクのフライにしてご飯にのせた大アサリ丼。味噌、タルタル、ソース、温玉醤油の4種類のタレ付きで味変も！



照明のシェードなど旧店舗のインテリアも一部取り入れた店内は、なじみの地元客にとっても心休まる空間。

仲よし家族が笑顔で届ける絶品！鮮魚料理と焼肉

豊浜漁港から車で3分ほど。「愛する豊浜の地で、地元の人たちが集える店を」との思いから2年前にオープンしました。看板メニューは、漁港直送の新鮮な魚介を贅沢に使った海鮮丼や刺身定食。店の入り口に掲げられたホワイトボードには、その日のおすすめの魚介が書かれ、期待感が高まります。夜は、新鮮な魚介に加え、焼肉も楽しめます。明るい笑顔で迎えてくれる大女将と女将をはじめ、厨房を守る若き兄弟を中心に、和気あいあいとしたお店です。

らんとん

TEL 0569-65-1168 住 南知多町大字豊浜字上大田面38
営 11:00~15:00、17:00~22:00(ドリンクL.O.21:00、フードL.O.20:30)、金曜日は17:00~
休 木曜 席 40席 P 18台 <https://www.instagram.com/lantan1128>



魚に合わせた包丁の入れ方や寝かせ度合など鮮魚へのこだわりが光る「おまかせ海鮮丼」をはじめ、ハンバーグやとんかつ、唐揚げなどの多彩な定食メニューをラインナップ。海鮮や各定食に加え、「おいしいお肉も食べたい」という地元の人たちの声に応える焼き肉メニューも好評。国産牛のカルビ、上ミノなどを手軽に味わえます。

南知多の グルメ

渡り蟹のポテンシャルを発信する 進化系名物「南知多ケジャン」

漁師の売店 海神丸

地場鮮魚 小枅園

かねだい

らんとん

口に入れた瞬間、とろけるような食感と生の蟹身ならではの深みのある甘さが広がる海鮮料理、カンジャンケジャン。韓国発祥の料理から着想を得て、南知多町産の新鮮な渡り蟹を使った話題の名物「南知多ケジャン」として提供する4店をご紹介します。

海と魚介のことを知り尽くした 漁師が生む渾身の加工品



何種類もの野菜や韓国産の薬草、昆布などで取る出汁に、国産醤油を合わせた自家製ダレに漬け込むカンジャンケジャン。

漁師として、海と向き合い続けてきた店主の間瀬 保さん。南知多町の魚介のおいしさをもっと気軽に、多くの人に広めたいと3年前にこの店をオープンしました。漁師として培った素材を見極める目利き力、鮮度を保つための下処理

の仕方、一つひとつの素材のおいしさを引き出す調理方法に加え、最新の急速冷凍機器などハード面も充実。

その強みを活かした新たな看板メニューを思案する中で誕生したのが、カンジャンケジャンです。獲れたての渡り蟹を自社の水槽で泳がせて、まず腹の中の物を吐かせてキレイにします。その後氷締めにして1匹1匹手作業で洗い、身も内蔵も見た目の甲羅も美しく仕上げ、自家製ダレに漬け込むという手の込みようです。

「南知多ケジャン」を広めようという力を結集する町内の飲食店に自家製ダレを販売するなど、苦労の末にたどり着いた秘伝の味も技も惜しみなく提供します。その思いについて間瀬さんは語ります。

「南知多全体が元気になるための一手になれば。その一心です」。

漁師の売店 海神丸

TEL 0569-77-6323 住 南知多町片名新師崎19-16
営 9:00~16:00、土日祝は~17:00 休 無休 P 10台
<https://kaijinmaru.jp>



濃厚で芳醇！日本人好みの新感覚ケジャン

15種類前後もの具材がのる豪快な海鮮丼が名物の店。守り継ぐ味に加え、時代に合わせたメニューも話題に。常に料理への探求を続ける三代目・磯部勇司さんが注目したのがカンジャンケジャン。「海神丸」製のタレに昆布出汁や生姜などを加え、より濃厚で芳醇な味わいに仕上げた独自のタレに漬け込み、新感覚のカンジャンケジャンを打ち出します。

かねだい

TEL 0569-63-0670 住 南知多町片名新師崎7-8
営 11:00~15:00(L.O.14:30)、16:00~19:00(L.O.18:00)
※平日の夜は要予約
休 水・第3火曜(祝日の場合は営業、振替休業日あり)
席 50席+大・小宴会場あり P 40台 <https://ikeuo-kanedai.co.jp>



料理宿の若き担い手が描く “ケジャラー”の聖地へ



地元・南知多町の醸造蔵「徳吉醸造」のたまり醤油、魚醤「しこの露」をベースに韓国調味料を加えた自家製ダレ。上品な味わいは発祥の店ならではの。

漁師や地元の人たちを中心に愛される南知多町の名物、渡り蟹。「ふぐ、タコ、しらすなどに比べると知名度の面では目立たない存在ですが、伊勢湾と三河湾という2つの内湾でしっかりと栄養を蓄えた

渡り蟹は、蟹身の食感や旨味、深みなどが格別です」と話すのは、小枅園二代目の磯部泰賀さん。この渡り蟹の魅力を若い人たちにも広め、冬から春先の新たな名物として定着させたいと考えた磯部さんがインスピレーションを得たのが、韓国料理のカンジャンケジャンでした。本場・韓国へ渡り、ミシュランの星付き店を巡るなど研究を重ねる中で磯部さんが感じたことは、南知多町産の渡り蟹のポテンシャルの高さだったのです。「蟹自体の鮮度の高さや処理の仕方などすべてにおいて、南知多の渡り蟹の質が勝っているという手応えを感じました」。その確信を胸に帰国した磯部さんは試作、試食、改善を重ね2025年春、待望のメニュー化を実現しました。

小枅園で「南知多ケジャン」が味わえるのは、渡り蟹漁が始まる2月下旬から6月頃まで。3~5月には濃厚な内子入りに出合える確率がアップ！新名物をぜひご堪能ください。



地場鮮魚 小枅園

TEL 0569-62-3400 住 南知多町内海字小枅95-1
営 11:30~14:30(L.O.)、17:30~20:00(L.O.)
休 月・火曜不定休 席 40席 P 25台
<https://zibasengyo-komasu.com>



チョジャン、韓国のり、ご飯付き。とろりと甘い蟹身と内子はご飯との相性抜群。

「海神丸」の漬けダレを店の味にアレンジ

「海神丸」仕込みのカンジャンケジャンのタレをベースに、コチュジャンや砂糖、酢などを加えた自家製調味料や唐辛子でアレンジ。鮮度抜群の状態で急速冷凍された渡り蟹を店で漬け込み、オリジナルのカンジャンケジャンを提供しています。

らんとん

※店舗DATAはP.3を参照。



南知多の 観光

令和8年1月13日(火)
●新 師崎港観光センター
グランドオープン!!



南知多の 旬食材

日間賀島の料理人たちが
伝統の技と誇りを注ぐ
冬の味覚王、ふぐ料理を堪能

冬の味覚王、とらふぐ。日本屈指の天然とらふぐ漁獲量を誇る愛知県の中でも、主要な水揚げ地となっているのが南知多町です。

ふぐ料理の醍醐味といえばてっさ。「単に薄切りにしているだけのように思われるかもしれませんが、魚の状態や下処理によって味わいも見た目の美しさも雲泥の差が出る繊細な料理です」と話すのは、日間賀島・晴快荘の鈴木嘉輝さん。

捌く前の水抜きの加減や、締めた後に寝かせる時間などを見極め、旨みが凝縮されて身が引き締まった極上のてっさへと仕上げる。精魂込めて捌いたてっさには、試行錯誤の末に生み出した自家製のポン酢ダレを。柑橘の香り

が飛ばないように、かつ、ふぐの味わいを邪魔しないように。ふぐに魅了された鈴木さんが生む渾身のタレが、ふぐ本来のおいしさを最大限に引き出します。

「若い人にも、ふぐをもっとカジュアルに楽しんでほしい」と話す鈴木さん。ふぐサラダや焼きふぐなど、気鋭の料理人が生み出す新感覚のメニューにも期待が膨らみます。



漁師から転身した鈴木さん。島の料理名人に伝統の技を尋ね歩き、独学で研鑽を重ね、ふぐの料理人としての評価を確立してきました。



日間賀島の料理人たちが腕をふるう、ふぐのてっさ。絶妙な薄さを叶える包丁捌きや、その見た目の美しさに島の名物へ込めた誇りと伝統が宿ります。「今は休止中ですが、てっさコンテストを再開させて知名度を上げたい」と鈴木さん。

れ、建物中央への意識と動線が集中する空間デザインとなっていることから、施設を訪れる利用者同士のコミュニケーションが自然と生まれる空間になっています。

さらに、観光拠点として機能するように、小規模飲食店が参入しやすい店舗形状になっていることも特徴の一つです。加えて、体験型イベントなども実施可能な観光センターとして再整備し、滞在時間の長い施設となることで、観光客・地域住民など多くの人に親しまれる施設をめざしております。



“地域のらしんばん”として魅力を発信。人とまちをつなぐ、新たな観光拠点をめざします。



南知多町を訪れる際は、是非とも新しくなる師崎港観光センターに立ち寄っていただきたいです。

温泉むすめ
南知多まゆのちゃん
スタンプラリー開催!



© ONSEN MUSUME PROJECT

＼秋を満喫！食と芸術を楽しむ南知多/
第24回おたから博秋編

開催日：10月11日(土)～12月7日(日)

お得な情報満載！楽しいイベントも盛りだくさん！
詳しくはホームページ・SNSをチェック！

＼詳しくはこちら＼



南知多の 温泉

山海

源氏香 ※混雑時利用不可、要お問合せ
入浴料金：1,650円(タオル・バスタオル付)
営業時間：11時～14時/15時～18時
(最終受付：1時間前まで)
電話番号：0569-62-3737

豊浜

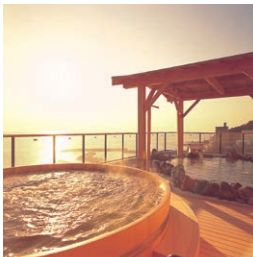
まるは うめ乃湯
入浴料金：大人700円、小人500円(タオルなし)
営業時間：10時～21時
電話番号：0569-65-1126

潮騒の湯宿 山海館

入浴料金：大人800円、小人400円(タオルなし)
営業時間：11時～21時
電話番号：0569-62-0218

花乃丸 ※混雑時利用不可、要お問合せ

入浴料金：1,650円(タオル・バスタオル・コーヒー付)
南知多町在住の方、550円
(タオル・バスタオル付)で入浴OK※要身分証
営業時間：11時～14時/15時～18時
電話番号：0569-64-3555



内海

オテル・ド・マロニエ内海温泉

入浴料金：大人1,100円、小人550円(タオル・バスタオル貸出)
営業時間：15時～20時
電話番号：0569-62-3255
※特別期間利用不可 要お問合せ

日吉苑

入浴料金：大人800円、小人700円、幼児600円、
0～3歳500円(タオルなし)
営業時間：11時～19時
電話番号：0569-62-2088

浜辺のホテル 松涛

入浴料金：大人1,000円、小人700円、幼児500円、
1・2歳300円(タオル別)
営業時間：通年11時～16時/夏季14時～19時
電話番号：0569-62-0777
※変則あり、要お問合せ

南知多の 旬食材

篠島の冬の新たな名物に！
海の環境の変動にも負けない
強くておいしい牡蠣を養殖

5～6年前から本格的に取り組みを開始した、篠島での真牡蠣の養殖。三河湾と伊勢湾の2つの海流が交わる栄養豊富な篠島の海で育てられた牡蠣は、大ぶりで火を通して身が縮まらない、牡蠣独特の臭みがないと一躍評判に。「朋輩牡蠣」の名でブランド化されました。しかし昨年は、夏の酷暑による海水温の上昇などの影響を受け、期待通りの成育が叶わなかったそうです。

「養殖を手がける若き担い手が、全国の牡蠣の名産地のデータを取り、現地へ足を運び、篠島の気候や海水温、海流と比較するなど研究を重ねてきました」と話すのは篠島観光協会会長の板谷勝彦さん。

情報収集と研究を重ねた末にたどり着いたのが、牡蠣に適度なストレスを与えて身を鍛えることで、気候の変動に負けない丈夫な牡蠣に育てる方法です。板谷さんは「若い人たちの柔軟なアイデアや現代のテクノロジーを駆使しながら、さまざまな環境変動にも対応し、島の新たな特産品として定着させていきたい」と熱く思いを語ってくださいまし

た。



「朋輩牡蠣」の知名度を上げて、ふぐと共に冬の二大名物として広めたい」と話す板谷さん。おすすめの食べ方は、島の郷土料理の味噌鍋だそうです。



夏の名物である岩牡蠣は主に天然物のため希少。養殖の真牡蠣は、篠島の旅館や民宿、飲食店などで12月ごろからお目見え予定。公式サイトを確認の上、ぜひ篠島の冬をご堪能ください。

投句箱 17音の小箱

南知多の思い出を気軽に
俳句に詠んでみませんか？
投句箱・郵送であなたの一句、
お待ちしております。



選者／柴田 鏡子

昭和11年生まれ。昭和60年伊藤敬子氏に師事。昭和61年俳人協会会員(現名誉会員)。平成12年より中日文化センター「英語でHAIKU」、令和2年よりNHK文化センター「俳句を楽しむ」の講師を務める。世俳句会代表。

応募要項

- 南知多町ゆかりの句に限る
- 有季定形、未発表のもの、季節は問いません
- 「投句箱」は町内4カ所
- 入賞者の発表は、中日新聞・観光協会HP上にて発表させていただきます
- 入賞者の方には賞状と商品を送送させていただきます
- 応募締め切り 2026年1月末日

お問合せ・送付先

南知多町観光協会

〒470-3321

愛知県知多郡南知多町内海先刈31-2

TEL:0569-62-3100 FAX:0569-62-3520

投句用紙

投句用紙の欄は全てご記入ください。

応募作品	氏名(本名)	住所
投句日 年 月 日	性別	〒 電話番号 ()
	男・女	
	年齢	
	歳	

- 投句用紙に必要事項をご記入の上、投句ポストに投函してください。(郵送も受付いたします)
- 俳句は未発表の作品に限らせていただきます。
- 投句用紙の返却及び採否のお問合せに対する回答はいたしません。
- 入選作品の著作権などは主催者に帰属することとします。
- ご記入された個人情報(発表や賞の贈呈等の目的以外)には使用いたしません。