

# 気軽に楽しめる 日帰り温泉が人気!

## 県内一の湯量を誇る温泉郷

内海、山海、豊浜の3つの温泉を「南知多温泉郷」と呼びます。国道247号線の海岸沿いに温泉宿が点在し、その宿から見える海は絶景です！特に、夕日の沈む時間帯は、伊勢湾を赤く染め心が癒されます。泉質は、ナトリウム塩化物強硫酸で慢性皮膚炎、切り傷、疲労回復、やけど、冷え性、婦人病などに効果があるといわれています。

**ホテル・マロニエ 内海温泉**  
 ・入浴料金：1000円(バスタオル貸出) ・TEL 0569-62-3255  
 ・営業時間：火・木曜日15時～20時・その他13時～20時

**日吉苑**  
 ・入浴料金：大人800、小人700円、4～6歳600円、0～3歳500円(タオルなし)  
 ・営業時間：11時～19時 ・TEL 0569-62-2088

**松涛**  
 ・入浴料金：大人1,000円、小人700円、幼児500円(タオル別)  
 ・営業時間：通年11時～16時/夏期14時～19時 ・TEL 0569-62-0777

**山海**  
**グランドホテル 山海館**  
 ・入浴料金：800円(タオルなし)  
 ・営業時間：11時～21時  
 ・TEL 0569-62-0218

**豊浜**  
**うめ乃湯**  
 ・入浴料金：大人600、小人400円(タオルなし)  
 ・営業時間：10時～22時  
 ・TEL 0569-65-1126

**花乃丸**  
 ・入浴料金：1080円(タオル付)  
 ・営業時間：11時～14時・15時～18時  
 ・TEL 0569-64-3555

### ふらっとクーポンコーナー

**日帰り温泉 貸し車・レンタサイクル いこい**  
**釣りざお(エサ付)900円、**  
**レンタサイクル1時間500円**  
 【提示条件】ご利用時  
 【利用条件】他券併用不可/1枚で1名様ご利用可  
 【有効期限】2019年1月31日まで  
 知多南知多町日帰り温泉西港  
 ☎0569-68-2631

**網元直売 魚太郎本店**  
 お買い上げのお客様に  
**「乾燥カワカメ」**  
**ちよびりプレゼント**  
 【提示条件】ご利用時  
 【利用条件】他券併用不可/1枚で1名様ご利用可  
 【有効期限】2019年1月31日まで  
 知多美浜町大字豊丘字原32-1  
 ☎0569-82-6188

**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」**  
**ちよびりプレゼント**  
 【提示条件】ご利用時  
 【利用条件】他券併用不可/1枚で1名様ご利用可  
 【有効期限】2019年1月31日まで  
 知多美浜町大字北方字吉田52-1  
 ☎0569-82-0248

**えびせん市場 鯛祭りひろば**  
 お買い上げのお客様に  
**「えびせんべい」**  
**ちよびりプレゼント**  
 【提示条件】ご利用時  
 【利用条件】他券併用不可/1枚で1名様ご利用可  
 【有効期限】2019年1月31日まで  
 知多南知多町大字豊丘字朝陽34-24  
 ☎0569-65-0323

**観光農園 花ひろば**  
 通常650円のところ  
**入園料 580円に割引**  
 【提示条件】ご入園時  
 【利用条件】他券併用不可/1枚で4名様ご利用可  
 【有効期限】2019年1月31日まで  
 知多南知多町大字豊丘高見台48  
 ☎0569-65-2432

**杉本美術館**  
**入館料 大人200円割引**  
**中高生100円割引**  
 【提示条件】ご入館時  
 【利用条件】他券併用不可/1枚で4名様ご利用可  
 【有効期限】2019年1月31日まで  
 知多美浜町美浜緑地1-12-1  
 ☎0569-88-5171

**つくだ煮街道**  
 お買い上げのお客様に  
**「とろさんま蒲焼(真空)」5%OFF**  
 (大人一人1名様限り)  
 【提示条件】ご利用時  
 【利用条件】他券併用不可/1枚で1名様ご利用可  
 【有効期限】2019年1月31日まで  
 知多美浜町大字古布字新池6-3  
 ☎0569-82-5151

**食堂 豊浜本店**  
**うめ乃湯**  
**入場券100円割引**  
 【提示条件】ご入館時  
 【利用条件】他券併用不可/1枚で何名様でもご利用可  
 【有効期限】2019年1月31日まで  
 知多南知多町大字豊浜字8  
 ☎0569-65-1126



## 冬の濃厚な肝は格別。高級魚「カワハギ」を味わう

おちよぼ口の愛らしい姿をしたカワハギは鱗がなく、かたくザラザラした皮で包まれています。料理をするときは手で皮を剥く必要があり、ここからカワハギという名前が付いたといわれています。



まずは、「まるは食堂」で仲間人をしていいる中村芳生さんに話を聞きました。「日本近海で広く獲れる魚で、豊浜や片名の漁港で仕入れることが多いですね。旬を迎えるのは、肝が大きくなる秋から冬にかけて。『海のフォアグラ』とも呼ばれ、濃厚な肝を食べる魚として人気です。南知多に来る観光客も、トロリとした食感の肝を目当てにしている方が多いです。」



そのまま食べてもおいしいですが、肝をしょうゆに溶いてお造りにすれば、濃厚な味を楽しむことができますよ。一般的に高級魚として知られるカワハギですが、南知多では大衆魚。煮魚にして食べることが多いというから、なんとも贅沢。鮮度が命のカワハギのお造りと肝。ぜひ、南知多で味わってください。

### 南知多ちよっと〇〇な宿

**源泉かけ流しの宿 ザ・ビーチクロタケ**  
 南知多町内にはホテル・旅館・民宿が約150軒！個性豊かな魅力的な宿をご紹介します！  
 内海・千鳥ヶ浜から美浜町へ向かう国道沿いに建つザ・ビーチクロタケ。玄関前の足湯を横手に眺めながら館内へ足を踏み入れると眼前に伊勢湾が広がる。波音のリズムが耳の喧騒を忘れさせてくれる。ザ・ビーチクロタケの自慢は「源泉かけ流しの天然温泉」。展望大浴場・露天風呂を存分に楽しむことができます。そしてお料理は、目の前に広がる伊勢湾から水揚げされたばかりの海の幸。磯の香りと旬の流れを肌で感じ、手間を惜しまず創り出された料理。季節ごとの彩りあふれる懐石料理を、ひとつひとつ最後まで存分に味わってください。  
 ザ・ビーチクロタケ  
 〒470-3321 愛知県知多郡南知多町大字内海字口揚4-6  
 TEL: 0569-62-2111 FAX: 0569-62-2533

**南知多町観光釣り大使 岩月大地の やっぱり釣りが好き!**  
 東海地方のスズキ釣りをするアングラーなら一度は耳にした事のある日間賀島シーバスフィッシング。スズキはシーバスと呼ばれるアフィッシングの愛好家からは大変人気のあるターゲットです。9月中旬頃からシーバスのエサとなるワシワシ日間賀島に接岸します。産卵前で栄養を付けたシーバスは積極的にエサを食べているのでルアーで狙いやすくなります。これが大物が釣れる理由です。ランカーと呼ばれる80gを超えるシーバスも釣れますよ。ポイントは日間賀島西港や久瀧漁港。12°から15°のミノを中心に様々なルアーを使います。またワラサやサワラなどの青物が回ってくる事もあります。近年はメールを超えるサイズのサワラが日間賀島の堤防から釣られていますよ。テトラポットから釣りをする場面もあると思うのでライフジャケット等の装備は確実にしてください。また立ち入り禁止のエリアもありますのでルールを守り、ゴミは残さないでください。秋の日間賀島でビックフィッシュとの出会いを楽しみましょう。

**観光農園 「花ひろば」の入園券を15名様にプレゼント!**  
 ■応募方法/ハガキに、お名前、住所、年齢、性別をご記入の上ご応募ください。■応募先/〒470-3321 愛知県知多郡南知多町内海先列31-2 南知多町観光協会「観光農園花ひろば」入園券プレゼント係)まで  
 ■締切/平成31年1月31日消印有効 ■当選者発表/2月上旬の抽選をもって代えさせていただきます。※記入された個人情報は本会館のみに使用し、応募ハガキは責任を持って適切に処理いたします。

**観光・ご宿泊に関するお問い合わせ** [南知多町観光協会] **tel.0569-62-3100** fax.0569-62-3520 営業時間/9:00~17:00 info@minamichita-kk.com  
 [篠島観光案内所] **tel.0569-67-3700** fax.0569-67-3700 営業時間/9:00~16:00 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.himakana.net/

**南知多の情報が満載!** 南知多町観光協会公式ホームページ「ふらっと南知多」  
**http://www.minamichita-kk.com/** Facebookでもチェック!  
 ふらっと南知多 検索

# ふらっと. 南知多

FLATTO

南知多町観光情報誌「ふらっと南知多」  
**2018年秋・冬号**  
 季刊  
**TAKE FREE**  
 2018年10月1日発行(年3回発行)  
 【編集】発行/南知多町観光協会  
 【編集委員】南知多町観光協会 企画広報委員 坂野豊和  
 【編集委員】内海支部/平山博基/山海支部/米村雅和/豊浜支部/斎藤朝也/片名支部/松下文弘/篠島支部/鈴木貴夫/篠島支部/中村智貴/日間賀島支部/鈴木貴博/大井支部/河野美穂  
 TEL.0569-62-3100 info@minamichita-kk.com  
 http://www.minamichita-kk.com/

**「ふらっと特集」 冬の定番! 日間賀島へ行く料理の魅力とは? 「新企画」知多四国霊場開創210年お寺巡り〜とっておきの島旅プラン**

日間賀島のこと、もっと教えて!  
 漁師の宿 民宿まるよ **鈴木夫妻**  
 詳しくはP.2をご覧ください。

**イベントインフォメーション**  
 定番スポットピックアップ

**南知多のこの秋・冬の ニュース&イベント満載!**  
 お店/お土産/グルメ/温泉/釣り/バス旅情報も網羅!

**お得なクーポン付き!**

表紙の人

漁師の宿まるよ 『鈴木夫妻』

たこやぶぐ、しらすの島として知られ、海の幸を味わうために多くの観光客が訪れる日間賀島。潜水漁の漁師であり、「民宿まるよ」を営む鈴木夫妻のもとを訪ね、日間賀島の魅力を教えていただきました。

日間賀島はどのような島ですか？

和之さん：働き者が多い島ですね。漁師を兼業している民宿が多く、週末にもなると、小学生の高学年でもお皿洗いや布団敷きといった家のお手伝いをしています。だから一般的な学校だと、運動会や卒業式は週末にしようと思いますが、週末が忙しい日間賀島では市場が休みの火曜日にするんですよ。

毎日の暮らしの中で、幸せを感じるのとはどんな時ですか？  
和之さん：“くぐり”と呼ばれる潜水漁の漁師をしていて、ミル貝やタイラ貝、サザエ、アワビなどを捕っています。漁が終わって港に戻ってくると、今日も1日事故がなかったと緊張感から解放されたれ、ホッとしますね。  
智子さん：民宿では料理のほか、お客さまの送迎担当もしています。港へ送り、「また来るね」と言ってもらえたときが、何よりもうれしいですね。

地域が抱える悩みとどうと。

和之さん：後継ぎ問題ですかね。自分が仕事をしていて感じるのですが、漁師は危険な仕事ですし、民宿も民泊といった新しいスタイルが出てきて、今まで通りのやり方では通用しなくなっています。常に試行錯誤し改善を続けています。  
智子さん：名古屋や東京など、都市部に進学や就職しようと思

うと、学習面でハンデがあるのは正直なところ。逆に、のびのび元気にそだてられるのは親として嬉しいんですが(笑)

最後に、今後の目標を教えてください。

和之さん：日間賀島に来るお客さまに、もっと楽しんでほしいと思います。宿で提供するお料理やアクティビティなど、島のみんなと一丸になって、いろいろと企画していきたいと思っています。



島全景 干ダコ 貝盛り合わせ 無事帰港 潜水漁

知多四国霊場開創210年お寺巡り 第二回 片倉・師崎と島の六寺. Includes photos of various temples and a map of the area.

とっておきの島旅プラン 秋・冬編. 島でゆっくり忘・新年会! 忘年会 新年会. Includes a map of Shirogane Island and details about boat tours.

名鉄海上観光船イグルツアーズ. 知多四国霊場事務局 / 第53番 安養院 Tel.0569-87-0288

詳しくは、名鉄海上観光船イグルツアーズ ☎0120-594-360

花乃丸の記念日プラン. 大切な記念の日を南知多の旅館で祝う. Includes photos of the inn and details about the anniversary plan.

源氏香の記念日プラン. 源氏香の記念日プラン. Includes photos of the inn and details about the anniversary plan.

南知多エリア★NEWS&イベント

豊丘 秋限定! 紅葉ペンダント作り. 秋色を楽しむ季節、グラスパレーでは本格的なペンダント作り. Includes a map of the location and contact info.

内海 南知多に知多牛のステーキハウスがOPEN! 老舗旅館をリノベーションした趣のある座敷で厳選した上質の知多牛を使った肉料理をお楽しみいただけます.

片名 三河湾で豪快な海釣りを! 海の豊富な三河湾で豪快な釣船フィッシングができる. Includes a list of boat rental options and prices.

日間賀島 しらすの加工場がカフェをオープン! 日間賀島にあるしらす加工場の丸豊が加工場のスペースにカフェをオープン! Includes a map of the location and contact info.

日間賀島 島の漁師民宿がドーナツショップをオープン! 日間賀島の漁師民宿 大成がドーナツショップをオープン. Includes a map of the location and contact info.

山海 リゾート気分でハロウィンパーティ! 今年も10月20日(土)にハロウィンパーティを開催. Includes a map of the location and contact info.

山海 特別護摩祈禱法会とにわぜんきゅう造形教室. 今年「知多四国」開創210年記念事業が開催され、南知多オリジナル護摩木ににわぜんきゅう氏のご朱印セットが大変評判となりました.

内海 海 おたから博 10回記念イベント開催! 南知多町内を活性化させるイベント「おたから博」が、この秋10回を迎えることになりました.

イベント インフォメーション

03 ぶぐてっさコンテスト

日間賀島のホテル・旅館・民宿の腕に覚えのある職人たちが集まって、ぶぐてっさの盛り付けコンテストを行います。毎年趣向を凝らした作品が数多く出展されます。

06 おんべ鯛奉納祭

塩漬けた鯛を毎年決まった数だけ伊勢神宮に奉納する祭礼。1,000年以上の歴史にわり続けていると伝えられており起源が明らかでない歴史を辿ります。

09 篠島大名行列

八王子社に祀られている「オジジギサマ」と呼ばれる男の神様が、近くの神明神社に祀られている女の神様のところへ渡られる神渡り神事です。

14 日間賀島ぶぐまつり

「福の島」として有名な日間賀島の玄関口である西港・東港で、温かい「ぶぐ汁」が無料でふるまわれます。

01 企画展「四代佐七が見た風景」

カラを愛した四代目・内田七が現れた数多くの写真から、佐七が生きた明治から昭和までの内海を中心とした南知多の風景をご紹介します。

04 知多四国八十八ヶ所巡り

南知多には、第二十九番から第四十七番札所までの19の札所と3つの番外札所があり、一年を通して多くの人が訪れています。

05 南知多チャリティ MINA-FES開催

4回目を迎える「MINA-FES2018」は地元のお店を中心に開催。収益金の一部を市内の子供達への基金に寄付いたします。

07 セーフティ・サンタラン2018 in 知多半島

交通安全啓発とともに知多半島を全国へ発信するチャリティイベント「セーフティサンタラン in 知多半島」を今年(第2回)も開催します。

10 梅原邸特別公開

哲学者梅原猛生先生が青少年期を過ごされた梅原邸を特別公開します。同時に「南知多梅原猛生の会」設立30周年を記念して特別展示を行います。

11 コスモス街道

他店に比べ県道280号を右折、その先500mほどの約200万本のコスモスが咲き乱れます。色鮮やかなコスモスを見ながら秋の一日、南知多の散策をお楽しみください。

15 GOGO三河湾

南知多・西尾市・蒲郡市・田原市の市界が合流する湾として知られています。それぞれの湾の「魚」で展開する楽しいグルメイベントを企画して、三河湾に浮かぶ島々の風情を再現しています。

02 師崎大名行列

大漁祈願、無病息災を願って行われる羽豆神社の祭礼です。起源は明らかではないが、神輿の台の裏に「天文二十年(1551)修理」とあることから室町中期に行われていたと思われます。

08 初日の出

毎年多くの日の出客で賑わう南知多。おきておきたいスポットをご紹介します。まずは食堂新館は元旦は朝5:00オープン。

12 師崎左義長まつり

大漁祈願をかけた大のぼりを立て、焼き尽くす左義長。一般に「とんど焼き」と呼ばれ一帯には室町時代から続いているとされています。

13 花と食のマルシェ

付の各地で有名な産品の「豊平」が知多半島南部の表紙に登場したお弁当やおかず、コーヒー、スイーツなどの食品が楽しめるマルシェが季節の脱のお店と第30回開催がスタートしました。

16 産業まつり

南知多の様々な産業をPRするために豊浜漁港で毎年開催されるイベントです。農・畜・水産物の展示即売や農畜産物の品評会のほか、ステージでは文化協会によるキッズダンスやカラオケが行われます。

食欲の秋から始まる、南知多の「狩り体験企画」
9月 芋掘り
10月 ミカン狩り/キウイ狩り
12月 いちご狩り
※いずれも南知多の自然の恵みが詰まった体験企画です。同じ狩り体験でも施設により、料金や受付・予約方法、団体割引、開園日などが異なるため、ご確認ください。

南知多町 老舗和菓子店
豊川 菓子工房 吉川屋
内海 波まくら本舗 櫻米軒
大井 末廣軒
片名 坂本屋
内海 紅月軒
沖のかにもなか
波まくら
たこつぼもなか
栗むしようかん、草もち、季節の和菓子
なぎさ餅・温泉まんじゅう 紅月

年末年始のまとめ買いスポット
豊浜 豊浜魚ひろば
師崎 師崎漁港朝市
師崎 ジャコデス
師崎 山太 師崎直売店
片名 岬水産 岬だより
師崎 マル伊商店
片名 赤羽商店
篠島 島の駅SHINOJIMA

投句箱17音の小箱
気軽に俳句を詠んでみませんか? あなたの一句、お待ちしております。
投句用紙
住所: 豊浜漁港 ( )
氏名(仮名):
性別: 性 男 女
年齢:
歳:
投句日: 年 月 日
応募作品:
※投句用紙は必ず必要事項をご記入の上、投句箱に投入してください。

12月中旬~5月上旬 花ひろばで、いちご狩り!
甘くて大きな章姫いちご狩りと季節の花と一緒に楽しめます!
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 http://www.hana-hiroba.net/ 【いちご狩りは要予約】

# ふらっとMAP



### 富士山の見えるポイント

よく「富士見○○」という地名を見かけませんか？  
いわゆる富士山が見えることから名付けられた地名なのですが、実は南知多町内にもいくつかの富士山が見えるポイントがあるんです！富士山まで直線距離にして約180km。冬の空気に乾いた日には、はっきりと見ることが出来ます。ドライブ途中で富士山を探してみたいかですか？

知多半島は小豆島(香川県)、篠栗(福岡県)と並び日本三大新四国霊場に数えられており、年間約8万人の人が訪れています。南知多町には、番外を含む二十二の霊場があります。

### 蟹川橋南 海っ子バス 途中下車の旅

海っ子バスの停留所と、その周辺の見どころをご紹介します！

#### 海辺のお店で感性とお腹を満たす「蟹川橋南」

知多半島の南端から内陸部を通り、三河湾に沿って北上する豊浜線。この10月、山田瀬干狩り場のそばに、新しく「蟹川橋南」バス停が誕生しました。ウインドサーフィンを楽しむ若者たちを横目に訪れたのは、ボン菓子メーカー家田製菓の直売所「ほんかふえ」に到着。店内には、いちごやキャラメル味、抹茶など新感覚フレーバーや国産雑穀シリアルなど、30種類以上のボン菓子がずらり。雑穀ほんアイスやコーヒーなどをテイクアウトできるので、お店の前の海をのんびり散歩してみるのもいいかもしれませんね。歩いて2分ほどで、様々なガラス工芸制作を手掛けている「ガラス工房グラスハレー」。一般の方々も入場可能で、スタンドグラスやガラス彫刻、パーナーワークなど本格的なガラス工芸体験を楽しめます。店内には数多くのガラス作品も展示販売され、ガラス工芸の美しさに引き込まれてしまいます。

1日券...500円

- 南知多町内、美浜町内の利用...160円
- 町をまたぐ利用...300円

※朝夕は路線が変更になりますので、詳しくはお訪ねください。

毎週日曜日は、西海岸線復旧もてなしガイドが乗車します。(内海駅～師崎港行き10:22～)(師崎港～河和駅行き10:55～)

### 師崎港公営有料駐車場のご案内

利用料金/1時間100円(入庫後50分までは無料)、1日最大2,000円  
 利用出来る車両/普通車、軽自動車、長さ5m以下、幅1.9m以下、高さ2.1m以下のもの  
 駐車可能台数/193台  
 利用出来る時間/入庫:午前5時～午後9時 出庫:24時間可能

## ふらっと特集

# 《歴代てっさチャンピオンに聞く》 日間賀島のふぐ料理の魅力とは？

日本有数の「天然とらふぐ」の漁獲量を誇る愛知県。日間賀島では100年以上前から、ふぐが傷つかないように二匹一匹釣り上げる延縄(はえなわ)漁が行われてきました。ふぐ漁解禁される10月になると、日間賀島ではその技術を競う「てっさコンテスト」が開催されます。今回はその歴代チャンピオンである、民宿「小浜荘」鈴木三知夫さん、民宿「徳川」宮地由也さん、民宿「とくかね」坂口薫史さんの3人に集まっていたいただき、ふぐ料理について語っていただきました。

「坂口」日間賀島にはホテルや民宿が60、70軒ほどあり、ふぐの調理師免許を持っている料理人は1000人を超えるほど。この宿でも気軽にふぐ料理を味わうことができるのが魅力ですね。

「宮地」てっさ(刺し身)の醍醐味は、なんととても爽快にお箸でくぐり上げて食べると、瞬間、とらふぐの漁場が近く、自分さばいて料理を提供できるから、都市部と比べてリーズナブルでボリュームがあるのはうれいすですね。

「ふぐ料理の代名詞である、てっさについて教えてください。」

「鈴木」てっさは味わうだけでなく、魅せる料理。でもありません。てっさの目と並ぶの菊盛は薄く、ひいた身がきれいな真田と並んで、それぞれてっさのラインが揃って放射状に広がるか、かなど、シンプルでありながら盛り付けに確かな技術力が求められます。

「宮地」てっさの先を少し折り曲げて、角を立てることで見た目にも美しくしています。お客さんにお出しするとき、「おーっ」って歓声が厨房に聞こえると思わずガッツポーズしちゃいますね(笑)。



「坂口」てっさコンテストでは菊盛を評価する菊部門と、自由な盛り付けを審査する鶴部門があつて、宮地さんは両部門でチャンピオンになられたすごい人なんです。

「宮地」お二人だつて、何度もチャンピオンになつてるじゃないですか(笑)。

「みなさんすごい腕前をお持ちですが、おいしいのために工夫されていることはありますか？」

「坂口」皮を剥いで内臓と頭を取り、三枚におろして、骨付きのまま2日は寝かすことで、旨みが出て、もちりとした食感になります。あと、包丁は2本用意して、切れ味が変つてきたらすぐに交換するようにしています。

「鈴木」お皿選びにも気をつけて、絵皿だとてっさが映えないので、色が濃く金縁のついたシンプルなものを使うようにしていますね。

「てっさ以外にもてっさ(ふぐ鍋、ふぐ雑炊など)がありますが、他にオススメはありますか？」

「宮地」骨付きのさく切りを、しょうゆや塩で丸ごと焼いた焼きふぐが、香ばしくおすすすめです。あとは定番の唐揚げもはずせません。椎茸のタシを使ったり、カツオ昆布をベースにしたり、宿によつて酢味噌の味が違うので、食比べてみるのもいいかもしれませんね。

「今後の目標を教えてください。」

「坂口」基本的に忠実に、丁寧な仕事を続けていくことが大事だと思つています。日間賀島がふぐで日本一の島になることを目標に、これからもみんなががんばりたいと思います。

ふぐ漁解禁され、東海地方だけでなく、関西や関東から多くの食通がふぐを味わいに行つてきます。日間賀島だけでなく、篠栗、知多半島の多くのお店でもふぐ料理を提供しています。この時期だけの味覚をぜひとも堪能してください。



「おーっ」って歓声が厨房に聞こえると、思わずガッツポーズしちゃいますね(笑)

左から「民宿 徳川」宮地さん、「民宿 とくかね」坂口さん、「民宿 小浜荘」鈴木さん

## 15軒の旅館から、ご希望の宿をご紹介します！

# タコとフグの日間賀島

プラン例 / 平日お一人様(税込 税別)

- ふぐコース 日帰り 8,000円～ 宿泊 11,000円～
- 海鮮コース 日帰り 5,000円～ 宿泊 8,000円～

【お問い合わせ・ご予約は】日間賀島旅館組合 Tel.0569-68-2388 各館のホームページへは 日間賀島旅館組合 検索 www.himaka.jp