

おまじかねの
食べるごちそう。
松浦ぐるめの
世界へ、いざ！

o1
旬味 百伝
「志佐町」



青島で育った「島ガキのお造り(980円〜)」の
クリーミーさを言い表すならば、まさか海の生クリ
ーム。この幸せは夏限定。

食材の
おいしさが
輝く皿。



左から「ホシガレイのお造り(980円)」、「爆弾ポテト
サラダ(480円)」、「鶏白レバー(980円)」。

魚はほぼ天然もの、そして食材の旬は守る。あたり前の心意気が、この店の味を支えている。タイやホシガレイなどの天然活魚をはじめ、刺身ではなかなかお目にかからないメバルやオジサンなどの魚介が地元値段でいただける。

自由な発想の創作料理が楽しめるのも魅力。例えば、野菜の味を素直に堪能すべく、食べる直前に混ぜて提供する「爆弾ポテトサラダ」など、おいしさの理由を考えた料理がズラズラ。なかでも、箸から逃げるかのごとくプリっとした「鶏白レバー」は100羽に1羽の鶏からしかとれない逸品。そんな極上素材には、あえて手を加えずにという確信犯的料理もニクイ。店主は我流だと言いが、ただ者の仕事ではない。



【所】長崎県松浦市志佐町浦免1506-2
【電】0956(72)3233
【営】18時~24時
【休】日曜日 [P] なし [席] 22席
○map P30 拡大



o2
食味酒処 あじ彩
「志佐町」

料理の美学は
試行錯誤に表れる。

「刺身」醤油」の王道もいろいろ、ごま塩、カイワレ大根、ミョウガといった薬味を添えて、香りや魚の味の膨らみを楽しむのもウマイ食べ方。この探求者精神こそ『あじ彩』の魅力で、大将は「海の町だからこそ、魚そのものおいしさを活かしたい」と、工夫を重ねる料理人だ。



肉料理のおいしさも光る「よくばり御膳(1500円)」。1000円のランチもあり、そちらもボリューム満点！ちなみに夜は、おまかせ料理(2160円〜)がメイン。



生簀からあげたトラフグを注文が入ってから捌く「活」トラフグ料理には、「とらふぐセット(5400円)」や「とらふぐ満喫コース(7560円)」ほか、ランチの「彩り御膳(3240円)」がある。

気前の良さもウリで、例えば人気ランチ、1500円の「よくばり御膳」には、刺身、天ぷらに加えて、ハンバーグや南蛮漬けなど、和洋折衷の御馳走が6品も付いてくる。「長崎海鮮中心丼(1620円)」の具も、実に豪華！10〜3月は活トラフグ料理がおすすめて、身の美しさを楽しめるよう直前に捌いてくれる。



【所】長崎県松浦市志佐町浦免1311-1
【電】0956(72)2955
【営】12時~OS13時30分/17時30分~OS21時30分
【休】不定休 [P] 3台 [席] 62席
http://www.ajisai2955.com

○map P30 拡大





海の幸
どっさり！
がっつり！

04

松浦シティホテル

〔志佐町〕

どかんつ、と豪華な具材が食欲を刺激するちゃんぽんは、その名も勇ましい「松浦水軍ちゃんぽん（1296円）」。海老に穴子の唐揚げ、サザエにアサリ、そしてたっぷりの野菜と豚肉etc.、白湯スープにさまざまな食材の旨味と磯の香りが溶け出した、店一番の名物料理だ。

町の中心部にあるホテルに隣接する、この居酒屋風レストラン『松花』では、地元の食材をふんだんに使った和会席をはじめ、地魚のお造り、御膳や定食、はたまたタコスやピザといった多国籍料理まで幅広く楽しめる。これは「ビジネスホテルの価格で旅館のおもてなしを」の心の表れ。老若男女問わず、「気分に合わせて食べたいものを」と、100を超えるメニューで迎えてくれる。



注文が入ってから焼き上げる「生ハムピザ（861円）」。ファミリーにも人気。



特別な日には、目にも鮮やかな各種会席料理（3218円～※要予約）をぜひ。写真は「特選寿司会席」。

【所】長崎県松浦市志佐町浦免1782-1
【電】0956(72)5000
【営】11時30分～OS13時30分
17時～OS21時30分(レストラン)
IN 15時/OUT 10時(ホテル)
【休】なし 【P】66台 【席】66席
<http://www.matsuura-cityhotel.com>

○map P30 拡大



料理も
もてなしも
べっぴん。

味の良さを物語るように清潔感溢れるこの店では、家庭料理の温かさに上乘せして、手の込んだ「べっぴん料理」でもてなしてくれる。

女将が精肉店出身なだけあって、肉の目利きは最高。ありたりや長崎牛など、上物かつ新鮮な食材が揃っている。ゆえに、唐揚げやトンかつなどの御馴染み料理も、ワンランク上のおいしさだ。

肉に目くばりがゆき届いているということは、魚や野菜にも目を光らせているということ。魚は身に張りがあり、野菜はシャキッと瑞々しい。「素材がよいと、味付けは素直が一番」と、食材に敬意を払った滋味深い料理に酒がすすむ。日替り定食もあるのて、酒が飲めずとも気軽に暖簾をくぐってみて。



03

小料理屋 みゆき

〔志佐町〕

店の“華”である、女将の岩本美枝子さんと、娘の真寿美さん。



【所】長崎県松浦市志佐町浦免1038-5
【電】0956(72)4258
【営】17時～OS23時30分
【休】日曜日 【P】共有あり
【席】35席

○map P30 拡大

「若鶏の唐揚げ（3個400円～）」(写真右)と、「日替わり定食（1000円）」(写真左)。この日はとんかつ。

おふくろの味と料亭の味のいいところ取りといった感じのお惣菜(写真右)。地魚を使った刺身(写真左)も絶品。

地物の宝庫!! 料理自慢の宿

魚介類は季節に合わせて旬あじに旬さば、トラフクに本マグロに車海老、肉は長崎牛、野菜や果物も地元産の状態が良いものを仕入れて食卓に並べている。まさに松浦グルメの宝庫といえる、この宿の料理。「近隣の町に比べて分かりやすい観光資源は少ないですが、食の町としての誇りはどこにも負けません」と腕まくりをして、美味なる料理をリーズナブルな値段で振る舞ってくれる。「長崎県おもてなし推奨の宿」にも加盟するこのホテル。市街地を見おろす閑静な高台に建ち、不老山を見渡せる景色の良い部屋もある。早めにチェックインできたならラジウム温泉で疲れをとり、盤石の態勢で豪華な料理を満喫したい。



06

ホテル 櫻梅閣 「志佐町」

長崎牛や刺身の盛り合わせ、寿司などが食卓を彩る「和会席(4300円)」。



ボリュームたっぷりの「和朝食」。契約農家直送、艶々のご飯がおかわり自由。



市街地と不老山を見渡す、部屋からの景色(写真右)。

【所】長崎県松浦市志佐町庄野免361
【電】0956(72)1717
【営】IN 15時/OUT 11時(ホテル)
【休】なし 【P】30台 【席】48席
<http://www.oubaikaku.com>
○map P30 拡大



山盛り豪快。

焼いて豪快

2つの名物

05

味楽 きらく 「今福町」

初代である母の味を引き継いだ「ちゃんぼん(690円)」。整腸作用があるキャベツがたっぷり入っているため、焼肉の代としても大活躍。「チャーハンセット」は1155円。

香ばしく焼ける肉の匂いに誘われ店に入ると、目に飛び込むのは上物の長崎牛。備長炭の遠赤外線効果で中までしっかりと熱が通るので、お肉は嬉しい厚切りカット。したたる肉汁が煙を起こし、そのいぶし香が肉を包むことで味が一段ふくらんでくる。加えて、旨さにエッジを効かせる炭香は、もはや調味料のひとつと言いつつ切りたい。焼けた肉を、秘伝の甘辛ミンだれにつけて頬張れば、もう「ごはんが、ビールが止まらない！」
もう一つの名物が、野菜たっぷりのちゃんぼん。スープの炊き方、野菜の火の入れ方で味のバランスを取るといふこの一杯。ガツンと食材の旨味が飛び込んでくるにも関わらず、後味はすっきり。ゆえに、焼肉のメはちゃんぼんという『きらく』流を実践する客も多い。



酒のアテとしてもススめたい「ネギ塩タン(1080円)」(写真上)。「極芯ロースの炙り焼き(1836円)」(写真下)は、ワサビをつけてさっぱりと。



【所】長崎県松浦市今福町東免1-11
【電】0956(74)0361
【営】11時~14時/17時~22時
(月・水曜日は11時~15時 ※ランチのみ
/土曜、日祝日は11時~22時)
【休】火曜日不定 【P】15台 【席】48席
○map P30

迷った時の ランチの味方 & 宴会救世主。



板前の力竹さん曰く「料理は食材が命」。朝一番で市場から届く鮮魚や生簀を泳ぐ活きのいい魚介を、丁寧な仕事で下ごしらえしていく。

メニューはさまぎまで、昼は活魚を使った定食から、寿司ランチ、麺類や丼ものまでバリエーション豊富に楽しめ、夜は、舟盛りや会席などの宴会料理で、界限の食いしん坊たちの胃袋をまかなっている。

なかでも、店一番の人気メニューが「本マグロ丼」。鷹島産本マグロの中トロ、赤身、中落ちなど、おいしい部位をいろいろとカットして器に盛ることができるとは、一本買いをしているからこそ。脂が溶けないようにと、ご飯と器を分けて提供する姿勢に、料理人の粋を感じる。

大ぶりにカットしたマグロの身を、アツアツご飯に乗せていただく「本マグロ丼(1600円)」。



松浦の鮮魚を余すところなく味わい尽くせる「大浜盛(5000円)」。この日はアジ、カワハギ、サザエ、マグロ、ヒラマサ、タイ、タコの7種。



旬の地魚を使った「海鮮丼(800円)」は観光客にも人気。

【所】 長崎県松浦市志佐町浦免1515
【電】 0956(72)5587
【営】 11時30分～14時 / 17時～OS22時
【休】 なし 【P】 5台 【席】 100席
<http://www.oubaikaku.com> (櫻梅閣)

○map P30 拡大



07

いけず割烹 華
【志佐町】



地元の旬材をふんだんに使った「お魚中心会席」は3500円で、「お魚会席プラン」は9300円。ちなみに1泊朝食付のプランは5940円。



08

ビジネスホテル 海風
【志佐町】

気軽な ホテルで 本格料理の シアワセ。

国道204号線沿い、『道の駅松浦海のふるさと館』のそばという便利な場所にあるビジネスホテル。出張やレジャーに合せて、リーズナブルに泊まれるこのホテルの自慢は、華やかな夕食付きのプラン。車で10分圏内にある系列の食事処『華』まで送迎車で向かい、地元の鮮魚をふんだんに使った料理をいただく。例えば、人気の「お魚会席プラン」には、旬の海鮮料理のほかに刺身の盛り合わせや天ぷら、握り寿司などが付く。ほかにも「旬さば会席プラン」や「とらふぐプラン」などもあり、味とボリュームに満足できる。海のすぐ近くということもあり、2階奥のオーシャンビューの部屋が人気。晴れた日の景色は最高!

海が一望できる部屋もあり。系列の料理店『華』の料理を部屋に配達することも可能。右の写真はその一例で「華膳(1600円)」と「月膳(1500円)」。



【所】 長崎県松浦市志佐町庄野免274-4
【電】 0956(72)2000
【営】 IN 15時 / OUT 11時(ホテル)
【休】 なし 【P】 25台
<http://www.oubaikaku.com> (櫻梅閣)
○map P30 拡大



町の名物 リンゴ印の おやつ。

ポップなリンゴ印が目を引く「ヤキリンゴ」。がしかし、中身にリンゴは入っておらず、その正体は、バタークリームをサンドした、フワフワのブッセ。有塩バターのはのかな塩気がクリームの甘さを引き立てる。大人テイスト。な要素もあるが、1個82円とお財布に優しく、40年も前から、町の子どものたちの元気を作るおやつとして親しまれている。

佐世保や唐津の店で修行を積んだ三代目による和&洋菓子も好評。なかでも注文後にズッシリとクリームを詰める「シュークリーム」は必食だ。サクッと軽やかで口溶けの良い生地も、卵の黄味の旨味を感じるなめらかなクリームも、一口目から印象に残る味。「口福」ここにあり。



10 福井製菓店 「今福町」

一日80個近く売れるという「ヤキリンゴ(82円)」。「ヤキリンゴ」の進化版で、上質な生クリーム&カスタードクリームをサンドした「ふわふわたまご」は1個130円。



店内には和菓子と洋菓子が五分五分の割合で並んでいる。写真は右から「シュークリーム(160円)」と「梶谷城最中(160円)」。

【所】長崎県松浦市今福町東免11-7
【電】0956(74)0402
【営】9時~19時30分
【休】第2・4日曜日 【P】2台
○map P30



濃厚で、とろり。

09 百枝製菓舗 「今福町」

濃厚なだけじゃなくて、やさしく舌に溶けるライトな食感もグッド！。わざわざ熊本県から取り寄せるというこだわりの牛乳自体が、ほんのり甘く爽やかな後口で、その味わいを活かした本物志向のプリンだ。いやはや、トロリとスプーンに持ち上げられる姿に、思わず目が♡になってしまふ。

さて、この店の真打ちは、創業から変わらぬ味を守り続ける銘菓「丸ぼろろ」。シンプルなお菓子ではあるが、しっかりと卵の旨味を感じ、しなやかでモチッと引きのある食感が病み付きになる。一日平均300個を売り上げる、売り切れ御免の逸品。本場佐賀県をはじめ全国から注文が集まってくるという。



定番の「百枝プリン(162円)」のほか、プリンは4種類。写真は町の名産ミカンを使った「マーコットプリン(216円)」(写真上)。松浦産サツマイモを使った「スイートポテト(140円)」(写真下)も人気。



深く、上品な味わいの「丸ぼろろ(10個756円)」。



【所】長崎県松浦市今福町浦免453
【電】0956(74)0413
【営】7時30分~19時
【休】不定休 【P】なし
○map P30



ほっぺが緩む
上品な菓子。

12

岩元製菓舗

〔志佐町〕

創業から105年、変わらぬ味で愛される老舗の菓子店。人気を支えてきたのは、看板商品の「白羊羹」。表面はつやつと輝き、中はしっとり、白いんげん豆の香りが柔らかく余韻を残す銘菓だ。甘さ控え目の優雅な味わいは、レシピ、製法、道具など、昔ながらの菓子作りを大切に守り続けた賜物。食通にも認められ、全国的なコンクールでも、数々の賞を受賞している。

伝統一筋が、この店の魅力にあらず。時代に合わせて試行錯誤を繰り返す菓子職人の志が、いろいろな銘菓を生み出してきた。「牛蒡餅」「松浦まんじゅう」「マンゴーブッセ」など。三代目・白石正良さん夫婦は、今日も二人三脚で新しい味に挑んでいる。



【所】長崎県松浦市志佐町裏免1213
【電】0956(72)0026
【営】8時～19時
【休】不定休 【P】3台
○map P30 拡大



どら焼きに似た「松浦まんじゅう」(写真左)は、夫婦二人三脚で生んだ菓子。モチリと弾力のある皮が印象的。右は色、形がゴボウに見えたことから名付けられたという、平戸名物「牛蒡餅(43円)」。

ふたりで作った 松浦銘菓。

11

白石製菓舗

〔志佐町〕



【所】長崎県松浦市志佐町浦免1276
【電】0956(72)0331
【営】8時30分～19時30分
【休】不定休 【P】なし
○map P30 拡大

特別な誰かに贈りたくなるような、胸に沁みるおいしき。そんな和菓子が、きちんと肩を揃えて並んでいる。菓子を作るのは、三代目の岩元啓晃さん。京都の名店『仙太郎』で修業を積んだ本格派だ。

季節の彩りが美しい生菓子もさることながら、先代から力を入れてきたカステラは、ため息が出るほどしっとり。ハチミツのやさしい甘さが後を引き、2〜3切れは平気でベロリとイケてしまう。薯蕷(じょうよ)饅頭とも呼ばれる「上用まんじゅう」もしかり。生地は絹のようにきめ細かく、餡は満足感を残すほどよい甘味。シンプルなお菓子だからこそ、味の裏側に丁寧な仕事が見えてくる。



左から「松浦まんじゅう」「芋日記」「栗まんじゅう」(各130円)。



自家製の甘酒を練り込んだ「酒まん(85円)」。「ほんのりとした甘みと香りがやさしいおまんじゅう」。



旅の元気は、買い食いとお土産。

道の駅 SMILE FOOD



▶ 道の駅 松浦
海のふるさと館
【所】長崎県松浦市志佐町
庄野免226-30
【電】0120(062)004
【営】8時30分～19時
【休】なし 【P】50台
http://umihuru.com
Omap P30

全国でも屈指の水産都市である松浦市。そんな町の中心にある道の駅だけあって、「お宝海産物」目当てのお客で賑わっている。なかでも目をひくのは、ブリッと大きな青島産岩牡蠣。濃厚でクリーミーで磯の香りが鼻を喜ばせて、「嗚呼、今すぐ帰って酒のお供にちゅるりと頬張りたい。果物も一級品揃いで、パッションフルーツは、自社栽培ならではの値打ち価格。喉の奥までその瑞々しさを届けてくれる！名物「ぶり丼定食」は、採算度外視のサービスピ。おかわりをする強者もしばしばとか。



1
青島産岩牡蠣 [1kg1700円]
青島産サザエ [1kg1200円]

産地直送のお買い得価格がうれしい、松浦市沖合の青島の名産、岩牡蠣とサザエ。特に岩牡蠣の大きさに驚け！



2
ぶり丼定食 [500円]
大ぶり丼定食 [600円]

試食特価ということで、破格の値段の評判メニュー。お手頃とはいえ、味は折り紙つき。身はしなやかで、ほどよくプリプリ。脂の上品な旨みが食欲を加速させる。タレに使う万能醤油も自社製造で、道の駅の人気商品！写真は「大ぶり丼」。



3
アールスメロン [時価]

店に並ぶやいなや即日完売することもしばしばの、最高級メロン。きめ細かくてしっとりとした食感。歯も舌も気持ちがいい。皮のそばまでしっかりと、高貴な香りが余韻を残す。



4
御厨ぶどう [時価]

松浦市の名産である、高級ぶどう。実に瑞々しく、清々しい酸味と甘さが口を潤す。毎年8月にはぶどう祭りも開催。

郷土愛で作る 一世紀 変わらぬ味。

百数十年と、この地ではもともと古い歴史を誇る『佐々屋菓子舗』は、地元民に「味の故郷」を持つてもらうべく、菓子を作り続けてきた。だから、今でも昔ながらの製法で手づくり。伝統菓子の腰の座ったおいしさに、驚かされる。

この店ならではの銘菓が3つ。そば粉と小麦粉が素朴に香る焼き菓子「松葉」、サクッとした食感で生姜風味が上品な干菓子「寒菊」、薄く焼いたもちもちのカステラ生地で、きめ細かいこし餡を包んだ「千代香」だ。どれも、飾らない味だが、しっかりと味を捉えようとすると、風味や口当たりの良さに気づくはず。お茶と合わせていただくと、「嗚呼、日本人に生まれて良かった」としみじみ。



13

佐々屋菓子舗

【御厨町】



写真左が「千代香(10個入650円〜)」。写真上は、こしあん、つぶあん、栗などが揃う銘菓「城山(各110円)」と「マーコットカステラ饅頭(110円)」。



【所】長崎県松浦市御厨町里免334-1
【電】0956(75)0226
【営】8時30分～19時
【休】不定休 【P】共有あり

Omap P30