

あじは味なり
味はべりなり



宣
告



meets!
まつら

MATSUURA
vol.14 2019.3.29

「アジフライの聖地 松浦」、始動！

「あじの水揚げ量日本一」を誇ってきた長崎県松浦市。その漁獲量とともに声高らかに謳つて居るのが、そのあじのズバ抜けた美味しさだ。『アジフライ』の概念が変わった！。東京の食通や辛口の記者たちメディア人をそう喰らせた松浦アジフライに、確かな自信をもった友田市長が、今ここにあらためてその美味しさの理由を証明するという。

「実は、あじの水揚げ量だけが日本一ではないのです。全国どこにでもいるあじですが、その多くが日本海側、とくに松浦沖対馬暖流域（対馬／東シナ海）に多く生息しているのです。その数なんと47万トン。一方の太平洋側の4万トン強と比べても実に10倍も多いのですよー！ その漁場に一番

刺身で食べられるほどの新鮮なあじを、アジフライに。その大海の恵はふっくら肉厚、フワフワ・サクサク！ 臭みがなくジューシーだ。間違いく、日本一のあじなのである。

一、私たちちは、松浦アジフライの振興を通して世界平和を願います

一、私たちちは、松浦アジフライのおいしさを深く追求します

一、私たちちは、松浦アジフライのおいしさを広く伝播します

一、私たちちは、できるだけ揚げたてアツアツを提供します

一、私たちちは、ノンフローズン又はワンフローズンで提供します（＊）

一、私たちちは、おもてなしの心で松浦アジフライを提供します

一、私たちちは、できるだけ揚げたてアツアツを提供します

「聖地」を名乗る理由がある！

「あじの水揚げ量日本一」を

近いのが松浦魚市場なのです。

専門家にいわせても「松浦沖はあれど日本一住み心地のいい

海」なのですから、美味しいわけがありません。また、年間を

通してコンスタントに月1000

トン以上の水揚げがあるのは全

国でも松浦だけ！ つまり、いつ

来ても新鮮なあじが味わえると

いうこと。あじは夏場がピーク

ですが、一番漁場に近い松浦は、

1年365日、いつも新鮮なあ

じが揚がると数字が示している

のです。

松浦アジフライ憲章

友田吉泰・松浦市長 /

アジフライ・シャツも聖地のシンボル！「松浦には季節の花の緑、温泉もあります。オルレにも匹敵するトレッキングやサイクリングコースの他、日本の水中考古学まで、ぜひアジフライと一緒に楽しんでください。」



松浦魚市場にて。

ここに、宣言します！

2019年4月27日。

この日、友田吉泰市長は、

『松浦アジフライ憲章』を掲げ、
松浦市が「アジフライの聖地」であることを

正式に宣言！

あじは、「鰯」なり。

その旨さに
「参つた！」

さて、まずは復習しよう。そもそも、あじの魅力とはなんぞや。

まず、あじは「鰯」と書く。「参（さん）」が旧暦の3月（太陽暦の5月）にあたり、この頃がマアジの旬となるためその名がついたという説がある。江戸時代の朱学者・新井白石も「あじは味なり。その美味なるをい」と、その旨さに唸ったとか。味はもちろんだが、小さな体に秘めた栄養パワーこそ最も知るべきあじの底力だ。生活習慣病の予防に効果のある他の青背魚（アジ、イワシ、サバなど）に比べても、あじ（＝マアジ）のたんぱく質含有量は20%以上あり、魚の中でのトップクラス

なのだ。

いずれにしても、縄文時代から日本人に愛されてきたほどのあじは、鰯だけに「その美味しさに参つた！ 降参！」ということなのだろう。



さて、ここからは松浦のアジフライの話だ。前述のとおり、あじは「鰯」だけに松浦市では今年から「第3(参)金曜日」が面白いことになっている！ まず、毎月第3金曜日は、長崎県庁のレストランが「松浦アジフライの日」として1日150食を提供（2019年5月以降は未定）。12時を待たずに入り切れるほどの人気だとう。また同5月からは同じく第3金曜日に、市内の小中学校の給食が「アジフライデー」となるのだ。ますます見逃せない！

長崎
松浦

5 タルタル？ ウスター？

タルタルか、ウスターか。それとも醤油か塩か。アジフライの美味しさを倍増させるソースにも、そろそろオリジナリティが出始めた。店主のソース自慢はこれからのお楽しみ！



4 寝かせる？ 寝かせない？

「水揚げされたらやっぱり新鮮なうちにすぐ揚げなきゃ！」「いやいや、一晩寝かせて脂ノリを落ちさせ旨味を漫透させるべき！」。水揚げされたあじは、寝かせるか、寝かせないか…どちらも正解！ それぞれの味わいをそれぞれに楽しめば、松浦アジフライは2倍美味しい！



3 ブランド？ ノーブランド？

五島沖から対馬海域で、4~8月までに漁獲した100g以上のマアジ。松浦市が誇るこのブランド魚「旬あじ（ときあじ）」を扱う店もある。けれど「一本釣りのあじは至極」「アジフライには最適なサイズというものがある」「刺身のあじとアジフライのあじ、分けて当然」と、店主の目利きと腕、情熱はブランドを超えてゆく！ ブランドとノーブランド、どちらも旨い！ それが松浦アジフライだ。

2 ノンフローズン？ ワンフローズン？

「ノンフローズン」とは一度も凍らせずに作ったアジフライのこと。松浦魚市場や松浦市近海で水揚げされたあじを捌き、そのままパン粉を付け揚げたもの。「ワンフローズン」とはその日に水揚げされた刺身レベルの鮮度のあじを捌き、その日のうちに粉付けまでして凍らせたアジフライをいう。「聖地品質」の味わいは、この徹底した製法へのこだわりにあり！



松浦アジフライとは!?



1 回遊性？ 居着き？

松浦アジフライには、2種類の新鮮なあじが食材となる。「回遊性のあじ」は旋網漁法で大量に。一方、「居着き（あまり回遊しない※=瀬着き、地着き）」は釣りや定置網で獲る。どんな漁法で獲れた魚を使うか。それは店主の考え方次第。海のまちならではの選択だ。

復習！

一本釣り！『黄金』のアジフライ。

早朝5時半起床。冬なら、まだ真っ暗闇だ。6時にはもう、父から受け継いだ船「海幸丸」の上。出航して1時に店に戻り、そのままランチ営業の準備へ。飲食店「きらく」店主の下久保直人さんは、今は週3日以上もこの暮らしのだ。

「二年前からですが、釣りはもともと大好きで、小学生のころは学校から帰ると毎日一人で釣竿片手に海でした。海のまちらしく、何か松浦のアジフライを応援できることがあるのでは」と、昨年から朝、船に乗る生活を再開したという。

こだわりは「一本釣り」。松浦市が面する伊万里湾で育つ「湾内あじ」を釣り上げるのだ。別名を瀬着き、居着きとも呼び、文字通り伊万里湾内に居着いたそのあじを獲る。湾外あじは黒っぽい体色で、甘く澄んだ味わいと酸味を伴うスッとした香り、ブリーブリと弾むような身質が特徴。一方、湾内に居着いたあじは山から川をつたつて流れてくるミネラルが多く含まれた海域で育つこととなり、体色が明るく、尾びれや胸びれなどがまるで“金色”に！ 湾外あじと比べて脂のノリ・コク・甘みが強いといふ。

釣ったあじは一晩“寝かせる派”。

「寝かせると身がブリーブリ、甘み旨みが増す」という。最近は2時間の距離を超えて福岡や佐賀から来て下さるお客様も。漁をやめるわけにはいきませんね（笑）。それでも、漁は海の機嫌次第、常に天候と睨み合う。冬場は北西の強い風との鬭いだ。

一本釣りのアジフライ。海の女神が微笑んだその日、釣れた分だけの限定数だ。この究極の贅沢を、ぜひ味わってみて欲しい。



「きらく」店主・下久保直人さん
店舗は海のすぐ近く！ ここは伊万里湾
水深28m。釣りあじは秋がよく釣れます
から、秋は食べいただけるチャンス
が増えますね。と、下久保さん。定休日
には奥さまと二人で海へ。



(上) 美しい黄金色！ これが伊万里湾の居着きあじだ。

(下) その名は「船の一本釣りにこだわった今福沖黄金ひれの居つき鰯」アジフライ定食。「不漁や釣り師の未熟さもあり、準備できない場合もありますのでご了承ください。釣れなかったらごめんなさい」と付け加えている。

→ 店舗紹介はP19参照

僕らの、ソウルフードへ！

松浦高校2年生、「まつナビ」9班。今春、彼ら8名が成しとげたのは、「大好きないつもの場所から発信するまちの応援」だった。

大分に本社を置くファミリーレストランの全国チェーン店「ジョイフル」。彼らにとつては友達と語らう場であり、時に家族とのひとときを共にするなじみの空間だ。ここで実践する彼らの応援とは、みんなが集まるファミレスで松浦アジフライが食べられるようにすること。

「松浦があじの水揚げ量日本一であることや、アジフライの聖地を目指していることは知っていました。でも、僕たち高校生でも気軽に食べられる場所があまりなくて」とは、滝田隆之助くん。まつナビ9班のリーダーだ。

まつナビとは、高校生と、地域・行政・大学が一体となつて協働し地域課題に関わり、その解決策を考えながら郷土への理解を深める活動だ。松浦高校では昨年から導入され、2年生117名全員が一年をかけて、希望するチームの取り組みに邁進した。9班のテーマは「水産のPR」。あじふぐなど松浦産の魚の美味しさを地産地消から広げるのが目標だ。

しかし、彼らに与えられた活動時間は週に1時間ほど。ましてやメンバーはクラスや部活動出身校区を越えて初めて一緒にになった新チーム。立ち上がり当初はそれの意見が合わない時もあり、「一丸となるまでにはかなりの時間が必要だった」という。それでも、漁協など関連施設の見学や、大学祭に参加しPRパンフレット配布など、一連のフィールドワークを通して、秋も深まるころようやく8名の想いは一つになつていった。

この春、ジョイフル×松浦高校まつナビ9班の「アジフライ定食」がついに誕生した！

一度食べたら
絶対やみつきに
なります！



8名が直筆の手紙を書くことから始まった9班の活動発表は、校内発表で優勝！賞金は“2,000円の図書カード”だったとか★ジョイフル((株)ひぐち)の飲食営業部担当者の厚意と応援で実現！『鮓味(うまかばい) アジフライ定食(711円)』。詳細はP17へ。

読みは“うまかばい！”
(魚へん196番目の漢字！)
by まつナビ9班

アジフライを出す
「ジョイフル」は
松浦だけ！

うまかばい！

松浦高校

魚松味

高校生！

鈴木安弘くん

野山口泰弘くん

田川魁くん

内野李彗くん

烏山優くん

鬼塚騎士くん

武永陽斗くん

滝田隆之助くん

リーダー

バスケット部

野球部

バスケット部

テニス部

陸上部

陸上部

「鮓味」のロゴも生徒の素案を市職員・田淵恭隆さんがデザインした。

「驚きのボリューム！」。

そのカタチ！ その大きさ！ 夢中になるほど“神出鬼没”…。



「たっぷりのアジフライ愛！」

その愛を語るまち人は、このまちではスタンダードである。

NON
CHE
LEEE

福岡を拠点に全国区で活躍する人気イラストレーター。渡辺直美や ZEN-LA-ROCK (ラッパー)、asuka ando (レゲエ) ほか、BEAMS JAPANなどにアートワークを提供。音楽・ファッション分野へと活動の幅を広げている。

「アジフライの聖地 松浦」の“らしさ”を、
人気イラストレーター・ノンチェリー NONCHELEEE が絵解く！

ほんと

アジフライな、まちの真実。



「どこでもアジフライ！」。

市場で、宿で、スナックで。聖地に“境界線”は無い。

「手に負えない新鮮さ！」
生きのよさは、その手が一番知っている。

スタンプラリー!

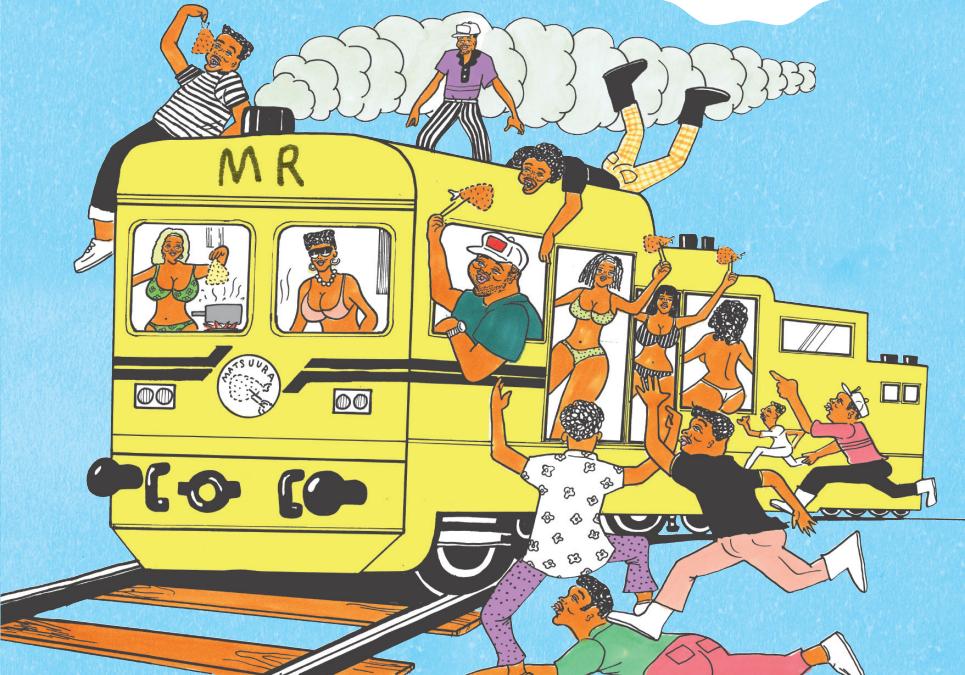
29選

松浦アジフライ 食べ歩きMAP

松浦では、朝に、昼に、夜に

「アジフライ!」。

松浦までの距離を超える価値ありの
厳選29店は、ここだ!



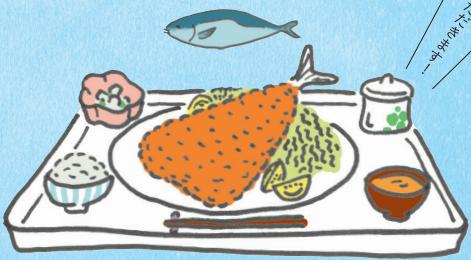
長崎松浦へ!

福岡からドライブ90分でアジフライ!

*電車・バス..155分

松浦エリア





松浦アジフライ 食べ歩き MAP

蜀光周遊

島のアジフライ。

松浦には五つの島がある。
四方を海に囲まれた、島ならではの恵みがたっぷり。

あじ&車海老の豪華Wフライ！



宿 ほの香の宿 つばき荘 ▼屋/夜*

宮内庁御用達の車海老養殖で有名な福島だからこそ、豪華御膳が完成！頭もまるごと食べられるあじの骨せんべいも必食。「アジフライ御膳」(1,800円/要予約)。

松浦市福島町喜内瀬免625-1

☎0955・47・3155

営業時間／11:30～14:00 (LO13:30)、
土日祝～14:30 (LO14:00)

休／不定

予算目安／昼：1,800円～、夜：宿泊のみ*

02



福島 エリア



釣りあじやけん、
旨かばい！

アジフライ
入りって
アヒフライ！

海の上で食べる アジフライ

居酒屋・食事処 海上屋台 三軒屋 ▼屋/夜

海の上にブカリと浮かぶ海上居酒屋。天気のいい日はぜひテラス席へ。キラキラ光る海を眺めながら新鮮なアジフライをガブリ！「アジフライ定食」(850円)。

松浦市鷹島町阿翁浦免

☎0955・48・3251

営業時間／11:00～22:00 (LO20:00)

休／木曜

予算目安／昼：1,000円～、夜：2,500円～

05



鷹島 エリア

特大アジフライは 大将の心意気

かいどう 居酒屋・食事処 食道 海道 ▼屋/夜

脂の乗った新鮮なあじを使った分厚いアジフライが自慢！これを狙ったファンが開店と同時にどっと押し寄せる人気店。「アジフライ定食」(880円)。

松浦市鷹島町神崎免91-7

☎0955・48・2950

営業時間／11:00～14:00、
17:00～22:00 (LO21:30)

休／水曜

予算目安／昼：1,000円～、夜：2,500円～

「魚島来めし」の
仕掛け人の店！

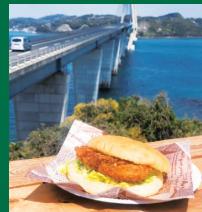


03

絶景アジフライバーガー！

道の駅

鷹ら島



松浦市鷹島町神崎免1636

道の駅鷹ら島内

☎0955・48・3535

営業時間／10:00～17:00

休／不定

07

▼屋/タ

夫婦もアジフライもアツアツ！

宿 宮崎旅館

▼屋/夜* *要予約

島もピッタリのご夫婦で切り盛りする宮崎旅館は、予算から相談に乗ってくれるおもてなしの宿。夜は6,000円以上の宿泊で夕食にアジフライが付く。

松浦市鷹島町阿翁浦免643-3

☎0955・48・2709

営業時間／昼：予約制、
夜・宿泊のみ
休／不定
予算目安／昼：1,000円～、
夜：宿泊のみ*

06



目の前は港！

鷹島の旅亭でアジフライ！

宿 旅亭 吉乃や

▼屋/夜*

トラフグやマグロで有名な老舗旅館。もちろん、アジフライもお任せ！お刺身、小鉢と人気の自家製臭豆腐・おはぎと一緒に「アジフライ御膳」(2,000円)。

松浦市鷹島町阿翁浦免649

☎0955・48・2030

営業時間／11:00～15:00
休／不定
予算目安／昼：2,000円～、
夜：宿泊のみ*

04



まちのアジフライ。

商店街を支えるのは心熱き店主たち。
その愛情の数だけ、アジフライのかたちも百花繚乱！

松浦の“花”に!
ホテルの底力あり!



大人數にも
対応!

ホテル 和洋ダイニング 松花

▼夜

『松浦シティホテル』1階にあり、地元食材を90%以上使う地産地消の模範店だ。ホテルならではの「アジフライ定食」は1,000円。単品(3枚450円~)もあり!

松浦市志佐町浦免1782-1

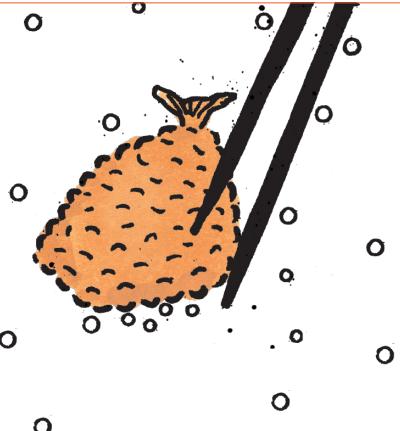
☎0956-72-5000

営業時間／11:30～14:30 (LO14:00)
17:00～22:00 (LO21:30)

休／なし

予算目安／昼:1,000円~、夜:1,000円~

13



刺身+フライ=あじの
ハイブリッド!!



宿 鶴屋旅館

▼夜

生簀から揚げた活あじを半身はフライに、残りは刺身に。あじを余すことなく堪能できる「活アジフライ御膳」(1,500円)。全部刺し身(茶碗蒸し付き)も同価格。

松浦市志佐町浦免1297-1

☎0956-72-1155

営業時間／11:00～14:00、
17:00～21:00

休／不定

予算目安／昼:1,500円~

11



宿泊しても食べたい逸品！

宿 旅館 すえひろ

▼夜 *要予約

アットホームな雰囲気が人気の旅館。お酒と一緒に楽しむなら、ぜひ松浦ステキ！夕食の予約・宿泊で舌鼓。揚げたてをぜひ。

松浦市志佐町浦免1308-4

☎0956-72-0545

営業時間／17:00～22:00

休／不定

12



松浦 エリア

松浦アジフライのトップランナー！

居酒屋・食事処 食味酒処 あじ彩

▼夜

多い日には1日100食を超えるアジフライの注文が入る人気店。衣に粉チーズを混ぜることで旨味がUP。「松浦海の恵み御膳(並)」(1,780円)。

松浦市志佐町浦免1311-1

☎0956-72-2955

営業時間／12:00～14:00 (LO13:30)、
17:30～22:00 (LO21:00)

休／不定

予算目安／昼:1,000円~、夜:3,000円~

08



捌かんば!
一日100匹!

ドドーン!まるで“下駄”サイズ！

居酒屋・食事処 めしや割烹 栄

▼夜

鮮度にこだわった500gサイズのあじは箸で持ちあげるのもやっとの大きさ！骨は形を整えてまるごと食べられる骨せんべいに。「アジフライ定食」(1,000円)。

松浦市志佐町浦免1175

☎0956-59-8531

営業時間／11:00～21:30
(LO21:00)

休／第1・3火曜

予算目安／昼:500円~、
夜:2,500円~

09



命名!
“アジフライの
鬼揚げ”

ジョイフル初！みんなのアジフライ

レストラン ジョイフル松浦店

▼夜

いつも明るく元気な笑顔で迎えてくれるファミレス「ジョイフル」と、「松浦高校」生徒がコラボレーション！「アジフライ定食」(711円)、単品603円。

松浦市志佐町里見372-1

☎0956-27-9099

営業時間／8:00～翌1:00
休／なし

10 詳細はP7へ



考
えた!



コスパ最高！リラックスも約束！

居酒屋・食事処 居酒屋 おばちゃん家

▼夜

安くて旨いママの料理を自分で作る。夜間は常連客がカウンターを埋める。ゆっくり飲みたい人にもガツツリ食べたい人にも優しい店。「アジフライ」(500円)。

松浦市志佐町浦免1292-1
☎0956-72-1333営業時間／11:30～13:00、
17:00～22:30
(LO22:00)

*土日祝は夜のみ

休／月曜
予算目安／昼:500円～、夜:1,000円～

21

生簀から直行！新鮮アジフライ

居酒屋・食事処 お食事処 雅

▼夜

女将さんの接客が心地いい居酒屋。鮮度抜群のあじを使ったアジフライはふわっと柔らかい。アツアツを自家製タルタルソースで。鯵フライ定食」(1,000円)。

松浦市志佐町浦免1528

☎0956-72-3844

営業時間／
11:30～15:00 (LO14:00)
17:00～23:00 (LO22:00)休／日曜
予算目安／昼:1,000円～、
夜:3,000円～

22

鮮度に勝る美味しさナシ！

居酒屋・食事処 いけす割烹 華

▼夜

特大サイズのあじは食べる直前に卸すことでフワフワに。この他に、旬さば、トラフグなど松浦のブランド魚も堪能できる店。「アジフライ定食」(1,300円)。

松浦市志佐町浦免1515

☎0956-72-5587

営業時間／17:00～22:00
(LO21:00)休／月曜
予算目安／3,000円～

23

アジフライ人気を支える老舗食堂

食堂 魚市食堂

▼夜

『松浦魚市場』の男たちの胃袋を満たし続けて34年。名物母ちゃん坂本さんの譲れないこだわりは、「冷凍しない、3枚つける、お腹一杯で帰す」こと。「アジフライ定食」(650円)。

松浦市調川町下免695
(松浦魚市場内)

☎0956-72-3794

営業時間／5:00～14:00
休／土曜、松浦魚市場の定休日
予算目安／600円～

18

ブランド「旬あじ」の旨さを！

食堂 大漁レストラン 旬

▼夜

半身は刺身、半身はアジフライに！まるごと一匹を味わい尽くす「二刀流」! 4～8月、100g以上のマアジ=松浦ブランド「旬あじ」だ。「旬あじ定食」(1,200円)。

松浦市調川町下免695
(松浦魚市場内)

☎0956-59-6544

営業時間／6:00～14:00
*旬あじ定食は10:30～14:00限定
休／土曜、松浦魚市場の定休日
予算目安／750円～

19

洋食のプロが作るアジフライ

松浦市調川町下免695
☎0956-72-2495営業時間／9:00～14:00
(日曜8:00～)

休／土曜、西日本魚市休日

「松浦魚市場」で水揚げされた鮮魚・加工品を格安で貰える販売所。揚げたてのアジフライのテイクアウト(130円)ならココ！また、アジフライティッシュ(2,000円)もここで買える♪(P.22 参照)

▼夜

20

松浦近海で
店主自ら釣り上げ！

レストラン きらく

▼夜

あじのサイズは運次第！最大33cmでも太っ腹な一律980円。ニラを蒸しオイスタークリーミーなソースや醤油でブレンドした「ニラソース」は絶品！チリソースなど新ソースも開発中！

松浦市今福町東免1-11

☎0956-74-0361

営業時間／11:00～15:00、
(LO14:30)

夜は予約のみ※ (17:00～)

休／火曜

予算目安／昼:700円～、
夜:700円～

16 (詳細はP5へ)

宿泊者限定の特別アジフライ

宿 松川屋旅館

▼夜

朝獲れの釣あじをカラリと揚げた肉厚のフライは、外はサクサク、中はふんわり。夜の宴会もしくは宿泊で提供される。予算は予約時に相談を。

松浦市今福町浦免533

☎0956-74-0009

休／不定

宿泊のみ

農海産物
併設！直売所をALL made in 松浦！
600円に+250円で刺身付！

食堂 海の里食堂

▼夜

刺身の
おかわりあり！

宿泊者限定の特別アジフライ

宿 松川屋旅館

▼夜

*要予約

梅山鉄平も、ぞっこん！



梅山鉄平食堂のスタッフたち。頼りになる力強い面々だ！

2018年夏。松浦アジフライに、テッパンの援軍が福岡に現れたり！梅山鉄平さん。「梅山鉄平食堂」を率いる長だ。福岡飲食界でも先頭を走る超有名店で、定食界の巨人！この名店を、松浦市は8月末の3日間、「アジフライ★ジャック！」と名付けたプロモーションで店を乗っ取り、ランチメニューを松浦アジフライ定食オブリーに染めた。300食(3日間)に、福岡600人が行列をなし、これはPR名どおり「アジフライ事件(AJIFRY AFFAIR!)」と、食都を誇る福岡でも大きな話題となったのだ！

アジフライの聖地 松浦。福岡、そして九州、全国へ！

梅山鉄平食堂

玄界灘でとれる新鮮な魚を毎日おいしい定食に。

福岡市中央区渡辺通3-6-1

092-715-2344

営業時間／

月・木・金・土曜11:30～15:30、
17:00～22:30(火曜は～21:30)、
日曜は休みなし
休／水曜



福岡市で唯一「アジフライTシャツ」を購入できる！1枚2,000円(税込)／白・グレー・ネイビー(各S・M・L他)
＊サイズ、色など店頭に在庫がない場合もありますのでご了承ください。
＊松浦市では「旬市場(P20)」で販売。

自家製タルタルソースとWソース！

居酒屋・食事処 鉄板居酒屋とんぼ

松浦 エリア

妥協なし！職人技のアジフライ

居酒屋・食事処 小料理屋一期一会

夜

写真奥がハチミツ入りの自家製タルタルソース！甘めのソースとダブルで旨さ倍増！粗目のしっかり衣とも相性バッチリ！「アジフライ」(350円)。

松浦市志佐町浦免1170-1

0956-72-3030

営業時間／17:30～23:00
(LO22:30)

休／日曜
予算目安／2,500円～



27

24

開店30年間、人気のアジフライ

居酒屋・食事処 いけば小料理 みゆき

丁寧さで地元人気の絶品アジフライ

居酒屋・食事処 いざか屋 さやっ

夜

注文を受けてから捌くアジフライは、店を始めた30年前から不動の人気メニュー。3枚におろして提供するのがみゆき流。「アジフライ」(600円～)。

松浦市志佐町浦免1038-5

0956-72-4258

営業時間／17:00～23:00
(LO22:15)

休／日曜、祝日の月曜
予算目安／4,000円～



28

25

港そばの隠れ家アジフライ

居酒屋・食事処 ひょうたん

手のひらサイズの超BIG!

居酒屋・食事処 旬味 百伝

夜

御厨港まですぐ！隠れ家居酒屋でひっそり、まったくくつろぎたい夜はここへ！塩派に、タルタル派…ソースもその日の気分次第で選んで。「アジフライ」(400円)。

松浦市御厨町里免334-19

0956-75-0456

営業時間／18:00～23:00

休／不定
予算目安／3,000円～



29

26

