

## 出来たてにこだわり作り置きなし 各自で調理する塩焼きが美味

関市 鮎の里 ほらど



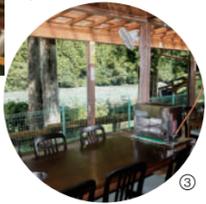
1人で2本、3本と食べるお客様がいるほどの人気を誇る唐揚げ。生きた鮎をさばいて揚げると身が反り返るので、真っ直ぐな唐揚げは1本もありません。

名水が湧き出るとして知られる高賀神社水庵が近くにある「鮎の里ほらど」では、自前の井戸で地下水を汲み上げて生簀に用いています。注文を受けてから、活きた鮎を調理。出来たてを食べしてほしいと、作り置きは一切していません。テーブルのコンロで鮎を焼きながら、次の料理を待つひとときも楽しみになるほどの美味しさです。人気メニューは鮎の唐揚げ。一人で複数本頼む人もいます。



1.塩焼き、唐揚げ、煮付け、刺身、鮎雑炊または鮎御飯は、コースでも単品でも注文可能。コースには鮎のマリネがサービスされます。2.塩焼きは、各テーブルのコンロで。一度やってみようと体験する人が大半です。3.天井を見上げると太い木の梁がむき出しで山小屋のような店内。冷房完備で座敷とテーブル席が選べます。

川面が見渡せる屋外テラスは、暑い夏でも大人気!



Data  
 ① 関市洞戸尾倉保木1-1  
 ② 0581-58-2444  
 ③ 10:00~15:30  
 ※閉店時間は混雑状況で変動する場合あり  
 ④ 無休  
 ⑤ 110席

## 塩焼き1本から定食まで 地域住民に親しまれる食事処

関市 鮎かとお



一番人気のかとお定食。素焼きした鮎を混ぜ込んだ鮎飯は生姜がアクセント。「お吸い物をかけて、ひつまぶし風にしてみました」と田内さん。

テイクアウト利用も可能な、和紙の里街道沿いに建つ食事処。「塩焼き1本からでも気軽に食べられる店として10年前にスタートしました。お客様の要望を聞いているうちに、メニューが増えていきました」と店主の田内さん。鮎料理は「かとお定食」が一番人気。板取川で育った鮎を使った塩焼きや、3時間かけてじっくり煮込んだ甘露煮などが楽しめます。生簀から持ってきてから串に刺し、15分ほどかけて一匹ずつ丁寧に焼き上げた塩焼き、甘露煮、鮎飯は持ち帰りができます。



Data  
 ① 関市洞戸黒谷104-1  
 ② 090-9891-9423  
 ③ 9:00~16:00(火9:00~13:00)  
 ④ 金  
 ⑤ カウンター2席、テーブル4席、テラス8席



鮎とともに田舎の雰囲気を楽しんでください!

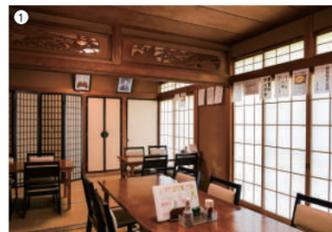
## 鮎の旨味と優しい口当たりが 滋味深く、思わずほっこり

関市 味女



ほくしながら食べると、口中に鮎の豊かな風味が広がる「あゆ雑炊定食」。香ばしく焼き上げた鮎の塩焼きもついています。

あじさい街道沿いに位置する食事処。手前にはモネの池、奥へ進むと温泉施設があり、観光客や温泉利用客の立ち寄りスポットになっています。鮎料理は、鮎を丸ごと使った「あゆ雑炊定食」が自慢の一品。鮎のだしがご飯に染み込み、噛むごとに鮎の香りが広がります。ふんわりと仕上げた卵の口当りはやさしく、さっぱりとした味わいが好評を得ています。看板メニューであるうなぎ丼も人気です。



Data  
 ① 関市板取1710-2  
 ② 0581-57-2663  
 ③ 11:00~14:00、17:00~20:00  
 ④ 月  
 ⑤ カウンター5席、テーブル8席、座敷16席



秋になったら子持ち鮎の甘露煮も味わってみて

## 多様な調理法で 鮎の奥深さを伝える

池田町 白喜屋



鮎のゼラチンよせや刺身がセットになった清流あゆコース。鮮やかな彩りが食欲をそそります。

地域に根ざした店として創業50年以上。家庭的な雰囲気の中で味わう懐石料理や、コストの良さが顧客から支持を得ています。ランチメニューはバラエティ豊かで、ボリュームもたっぷり。おすすめの「清流あゆコース」では内臓の苦みをいかした塩焼きのほか、1日かけてじっくり炊き上げた、骨まで柔らかい甘露煮や酢漬けが味わえます。さまざまな楽しみ方ができ、鮎の魅力を堪能できます。



Data  
 ① 揖斐郡池田町青柳80-23  
 ② 0585-45-2171  
 ③ 11:00~14:00、17:00~22:00  
 ④ 水  
 ⑤ テーブル8席、座敷50席



揚げたての鮎と岐阜産野菜をどうぞ!