

## 川ごとに異なる鮎の味や個性を生かして

下呂市 割烹美松



鮎を巧みに取り入れた割烹料理の品々。伝統的な味から工夫を凝らした新しい味まで、さまざまな鮎料理が楽しめます。

下呂市の市街地にある老舗割烹「美松」では、漁の解禁日から鮎が捕れなくなる秋まで鮎料理が楽しめます。扱うのは、契約している釣り師が馬瀬川、小坂川、和良川などで獲った天然鮎。生息した場所によって異なる個体サイズや味を見極め、調理人が腕を振ります。頭から丸かじりできる塩焼きは1時間程かけてじっくり焼き上げた逸品。他にも飛騨牛を使った朴葉味噌の牛焼き、魚田添えや小ぶりの鮎を油で揚げてタレを絡めた揚げ煮など、バラエティ豊かな鮎料理を堪能できます。



1.下呂の温泉街にあるフードスタンド「袖庵おきや」は美松の姉妹店。割烹美松で焼いた塩焼きや飛騨牛を提供しています。2.落ち着いた和の造りが温泉街の雰囲気に溶け込んでいます。3.滴り落ちる脂がエラに溜まるように焼くことで、頭の硬い骨もカリッと食べられる絶品が焼き上がります。



焼き上がるのをじっと待つだけの価値は充分!

Data  
 ◎ 下呂市森872-15  
 ◎ 050-5486-6448  
 ◎ 10:00~14:00、16:00~21:30  
 ◎ 水  
 ◎ 20席

## ハーブやレモンで香り豊かな鮎を楽しむ

飛騨市 タスパ de シャングリラ



1匹目はそのまま、2匹目はバジルのソースをつけてどうぞ。レズンと松の実がアクセントになった前菜のパテドカンパーニュも絶品です。

飛騨古川まつり会館の敷地内にある創作料理店。鮎のメニューは4,400円のコース内で提供する香草風味のオープン焼き。「鮎の持ち味をいかすために焼き加減が重要になります。水分を抜きすぎないように温度は180度~200度。大きさによりますが25分ぐらいかけてじっくり焼き上げます」と店主の玉腰さん。ハーブとレモンで一味違った鮎の旨みを楽しむことができます。急流で育ち、身が引き締まった宮川のあばれ鮎を採用しています。



1.店内は天井が高く、広々とした雰囲気。開放的な気分で食事を楽しむことができます。2.「鮎をはじめ、岐阜県産の食材をメインに使用しています」と玉腰さん。3.一流ホテルで経験を積んだ玉腰さんは、「ぎふの味・伝承名人」の一人。岐阜県の「卓越した技能者県知事表彰」も受賞しています。



Data  
 ◎ 飛騨市古川町志之町14-5  
 ◎ 0577-73-6669  
 ◎ 11:30~14:30、17:30~21:00  
 ◎ 火  
 ◎ テーブル26席



本格料理を気軽に楽しんでください

## 店主が釣った地鮎ほか旬の地元食材を提供

高山市 料理旅館こまくさ



姿・香り・わた・身・総合の5つを食べ比べて評価する利き鮎会で、エントリーした全国54河川からグランプリに選ばれた岐阜県馬瀬川の鮎。その塩焼きは正に至極の一品です。

飛騨高山の食材にこだわった四季折々の郷土料理が楽しめる料理宿「こまくさ」。目玉は、「清流めぐり利き鮎会で2023年にグランプリを獲得した馬瀬川の鮎。友釣り好きな店主が自ら釣った鮎を提供しています。会食メニューは1名様7,700円(税込)~。店頭では鮎の甘露煮や粕漬けなど店主が自ら作っています。鮎の粕漬けは昔から飛騨に伝わる郷土料理で、子持ち鮎のまろやかな味わいと、香魚と言われる鮎の香りを楽しめます。



1.鮎の友釣り好きな店主が自ら釣った馬瀬川の鮎を料理に使用。2.飛騨高山の郷土料理「子持ち鮎の鰻(あいきょう)」は、土産品としても人気です。3.純和風の畳部屋で、ゆったりと食事が楽しめます。



静かで安らかな空間で飛騨の味をお楽しみ下さい

Data  
 ◎ 高山市岡本町4丁目172-1  
 ◎ 0577-34-4731  
 ◎ 電話にて問い合わせください  
 ◎ 不定休  
 ◎ 2名~20名まで



## 店主が自ら釣り上げた郡上の天然鮎を炭火でじっくりと焼き上げた絶品塩焼き

土岐市 日本料理 鰻料理 あいみ



天然鮎の塩焼き定食は焼き上げに時間がかかるため事前予約がおすすめです。(2匹/2,530円※税込 1匹/1,650円※税込)

土岐市に店を構える日本料理と鰻料理の店「あいみ」では、鮎漁のシーズン中は天然鮎の塩焼きを提供しています。塩焼きは定食と単品注文で食べられるほか、お客様から要望があれば会席料理に組み込むこともできます。店で扱う鮎は店主が自ら釣り上げた天然のもので、毎週、仕入れのために郡上の川まで通っているとのこと。鮎だけでなく他の食材も旬の国産と地産産にこだわり、味付けは素材の味を生かすよう心掛けた、飾りすぎない上質な料理を楽しめるお店です。お料理を予約してからの訪問をおすすめします。



1.郡上の澄んだ川で育った天然鮎は香りも最高。2.静かに食事を楽しめる個室もあります。3.毎週、郡上まで仕入れのために鮎釣りへ出かける3代目店主の加藤さん。



こだわりの天然鮎をご堪能ください!

Data  
 ◎ 土岐市妻木町1939-5  
 ◎ 0572-57-6015  
 ◎ 11:30~14:00、17:30~21:30(※日曜は20:00)  
 ◎ 月・火 ※臨時休業も有り  
 ◎ 110席

