



旬グルメを堪能するなら本場へ行こう！ フォトジェニック海幸グルメ5選

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）が運営する旅行サイト『じゃらんnet』は、予約者を対象に「ご当地で食べたい旬の海幸グルメ」についてアンケートを実施しました。ランキングの結果とともに、編集部がオススメする“思わず写真に撮りたくなる”フォトジェニックな海幸グルメスポットを紹介します。

なお、本内容については「じゃらんニュース」でも紹介しております。 <https://www.jalan.net/news/article/210350/>

■ご当地で食べたい海の幸人気No.1は「カニ」！

ご当地で食べたい海の幸として「カニ」が圧倒的人気の結果となりました。その他、全国各地には牡蠣やノドグロ、フグなど冬に旬を迎えるグルメが数多くあります。そして、旬の食材をおいしく食べるなら、やはり現地で味わうのが1番。鮮度も高く、実は価格もお得という嬉しいメリットがあります。今年の冬は旬グルメを満喫する旅にでかけてみませんか。

【アンケート調査概要】 インターネット調査 / 調査時期：2017年10月23日（月）～2017年11月2日（木） / 調査対象：47都道府県在住 10代～60代以上男女 / 有効回答数：3082名

No.	項目	%
1	カニ	44.2
2	牡蠣	24.6
3	伊勢えび	22.7
4	ノドグロ	18.4
5	フグ	14.6

■思わず写真に撮りたくなる！『じゃらん』編集部オススメ旬グルメスポット

1 カニ

濃厚カニみそにカニ刺しを絡めて味わう香りと甘み！

本格的にカニシーズンを迎える福井県・石川県・富山県。極上ブランドカニとして名高い越前がにや、人気温泉地・観光地などを擁する北陸エリアは、バラエティ豊かなカニ宿が揃う。

ここで食べられる

越前厨温泉 あらき【福井県越前町】

大人気★憧れの越前がに姿茹で1杯&カニ刺し・焼ガニ・カニ鍋付き♪
温泉は24時間入り放題★個室食★B
2万7,990円～3万8,331円

※1泊2食付 2名1室時1名料金（和室9畳又は洋室）

全客室が日本海一望の絶景宿。贅沢越前がにフルコースで満腹になったあとは、波の音をききながら24時間入り放題の露天風呂でゆったり寛ぎの時間を。



2 牡蠣

スコップで豪快に浜焼き体験を！

冬に旬を迎える宮城県産の真牡蠣は、濃厚&クリーミーな味わいが特長。生、蒸し、揚げ、焼きなど、さまざまな食べ方がありますが、宮城県名物の牡蠣小屋がオススメ。冬に向かって身がぷっくりと肥える地元松島産の牡蠣を、鉄板で豪快に浜焼きで味わおう。

ここで食べられる

松島さかな市場 焼がきハウス【宮城県松島町】

牡蠣食べ放題 2,200円

45分間の制限時間内で好きなだけ牡蠣の蒸し焼きを食べられる。
牡蠣ご飯、海苔の味噌汁の付いた食べ放題セット（2,700円）も。



【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>

3 伊勢えび

伊勢えびの頭は味噌汁に、地魚もどっさり！

太平洋岸の岩礁に棲む伊勢えび。貝類やウニを食べて育つというから、おいしくなるのは必至。三重県では王道の刺し身から相性抜群のマヨネーズ焼き、さらにはデザートまで多彩な料理で楽しむことができる。

ここで食べられる

伊勢海老 海鮮蒸し料理 華月【三重県鳥羽市】

伊勢海老地魚海鮮丼 3,780円

三重県産にこだわる海鮮蒸し料理の専門店。丼からはみ出す姿造りが豪華な、昼限定のお得な丼は三重県産の伊勢えびしか使わないため、漁期前後の9月下旬～5月上旬のみ提供。



4 ノドグロ

炙り×天然塩でいただく超高級「白身のトロ」！

豊かな旨みと脂乗りから、高級魚として知られる白身魚の王様。新潟県では「白身のトロ」とも呼ばれる上質な脂が特長。刺身でも塩焼きでもその旨みは別格だが、真骨頂は炙り。冷たい海水で身が締まり、脂が乗ったノドグロの表面だけをサッと炙り、天然塩を振っていただく丼がこの時期オススメ。

ここで食べられる

せかい鮨【新潟県新潟市】

のどぐる炙り丼 2,160円

新潟県でも特に脂乗りがよく美味と言われる岩船沖産のノドグロを使用。旬の地魚をふんだんに使いながら、米どころ、魚どころの新潟県の魅力を存分に味わえるお店。



5 フグ

優美な鶴の姿は芸術品レベル！

フグの本場と言われる下関。なかでも、南風泊（はえどまり）市場で水揚げ、厳選され、仲卸組合員が取り扱うとらふぐ「下関ふく」は憧れのブランド。2月～4月に漁の最盛期を迎える天然モノの萩の真ふぐも人気上昇中。

ここで食べられる

株式会社 天泊ひらこし（ふく楽舎）【山口県下関市】

活きとらふく料理 5,400円～

下関伝統のシメ技が生む豊かな旨みと歯ごたえ。刺身なら、一晩ではなく2日間シメてより凝縮された旨みと、歯切れの良い食感を引き出す。飾り盛りも多彩に進化し、目でも楽しむことができる。

