

せっかく港に来たなら一泊して酒場にも足を伸ばそう。
 その日獲れた新鮮な魚はもちろん、地の食材や名物料理などうまいもんがいっぱいだ。
 料理にぴったりの地酒だってある。地元の人たちと盃を傾けながら語り合うのも楽しい。
 また訪れたいくなる素敵な出会いがきっとそこにある。



季節の素材と地ものを使った和と洋の創作料理を味わえる。
 多くの人が注文する肉じゃがは豚の角煮でつくり、とろけるよ
 うな柔らかさとやさしい味にほっとする。今治名物の鯛飯や
 鯛茶漬も絶品で、パスタやサザエのクリーム煮など子ども
 や女性好みのメニューも見逃せない。

心ろく
 [今治港]



薄く切ったタイにおだしをかけて
 いただく鯛茶漬は、あっさりして
 いるのにうま味が濃い。



広々とした店内。フレンチ、和食を修行したご
 主人が創作する新作メニューが日々登場。

愛媛県今治市泉川町2-4-1
 TEL/0898-34-7878
 営業時間/17:30~23:00
 定休日/月曜日



尾道の地魚や野菜を食べるならここ。塩焼き、天ぷら、煮付
 けをはじめ、バーニャカウダやアヒージョなど素材の持ち味を
 生かした多彩なメニューを味わえる。人気のお造りの盛り合
 わせはその日仕入れた地魚5、6種が入り、うま味と新鮮さに
 感動。お酒の種類も豊富。

たまがんぞう
 [尾道水道]



アヒージョは季節によって広島カキやタコなど
 具材が変わるのが楽しみ。



店の目の前は渡船乗り場。窓から
 見える尾道水道の夜景がきれい。
 カウンター、座敷、個室がある。

広島県尾道市土堂1-11-16
 TEL/0848-29-4109
 営業時間/17:00~23:30
 (ラストオーダー23:00)
 定休日/月曜日



地元の食材を使った旬の味を楽しめる。毎朝届けられる阿
 波尾鶏は焼いても揚げてもコクと甘みがありととても美味。10
 月頃から春前まではアオリイカの旬で、肉厚で甘い身にうなら
 される。ジューシーな岩ガキ、日帰りカツオ、伊勢エビなど季節
 ごとに会える海の幸も楽しみ。

ひわさ屋
 [日和佐港]



香ばしく揚げた阿波尾鶏と肉厚の椎茸
 のうまみが広がる「阿波尾鶏としいたけ
 侍の揚げおろし煮」。



サーフィン好きのご主人が
 腕をふるう。昼は定食、夜
 もお酒だけでなくガッツリ食
 事を味わえる。

徳島県海部郡美波町奥河内寺前122 TEL/0884-77-3528
 営業時間/11:30~14:00、17:30~21:00 定休日/水・第2土曜日

旅の夜は、旨い魚と旨い酒で乾杯！
港の居酒屋



明石の地野菜を中心に、ご主人自ら仕入れるこだわり野菜と
 明石の魚を使ったうまい料理に出会える。目新しい野菜も多く、
 素材のもつ甘みや食感、美しさに感動。魚料理も格別で、
 明石の昼網で獲れたタコは身が引き締まり、おいしいの一
 言。自家製の果実酢ドリンクもおすすめ。

一（はじめ）
 [明石港]

一番おいしい時期の
 野菜とプリプリのタコを
 堪能できる「旬野菜と
 たこの天ぷら」。サクサ
 クで香ばしい。



魚は毎日魚の棚商店街で仕
 入れるから新鮮そのもの。甘辛
 く煮た「鯛の荒炊き」のやさしい
 味にほっとする。



入口に並ぶ野菜が目印。お店
 とお客様との距離も近く、温も
 りを感じる。



兵庫県明石市桜町13-10 TEL/078-912-3760
 営業時間/17:00~22:00(ラストオーダー21:00) 定休日/不定休