

スタンプラリー!
松浦アジフライ
食べ歩き
MAP
付!



官庁船



あじは味なり
味は人なり



meets!
まつら

MATSUURA
vol.14 2019.3.29



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！

「聖地」を名乗る理由がある！

「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っているのが、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唸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、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！その漁場に一番

近いのが松浦魚市場なのです。

専門家にいわせても「松浦沖はあじにとって日本一住み心地のいい海」なので、味も美味しくないのでありません。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、いつでも新鮮なあじが揚がると数字が示しているのです。

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。間違いなく、日本一のあじなのである。

「アジフライの聖地 松浦」、始動！

本宣言！

松浦アジフライ憲章

- 一、私たちは、松浦アジフライをこよなく愛しています
- 一、私たちは、松浦市で水揚げされたアジ又は松浦市周辺海域で漁獲されたアジを使用します
- 一、私たちは、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、私たちは、できるだけ揚げたてアツアツを提供します
- 一、私たちは、松浦のアジフライのおいしさを深く追求します
- 一、私たちは、松浦アジフライのおいしさを広く伝播します
- 一、私たちは、松浦アジフライの振興を通して世界平和を願います

制定 平成31年4月27日
アジフライの聖地松浦運携店一同

*P3参照

友田吉泰・松浦市長

アジフライTシャツも聖地のシンボル！「松浦には季節の花や緑、温泉もあります。オ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、日本一の水中考古学まで、ぜひアジフライと一緒に楽しんでください！」。

あじは、「鯆」なり。

その旨さに

♪ 参った! ♪

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「鯆」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。江戸時代の朱子学者・新井白石も「あじは味なり。その美味なるをいう」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(IIマアジ)のたんばく質含有量は20%以上あり、魚の中でのトップクラス

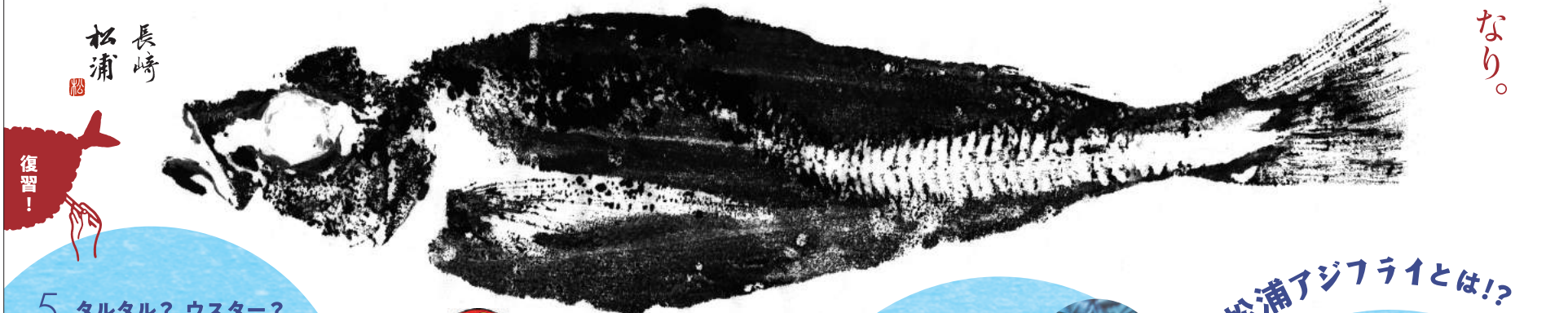
なのだ。

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

「第3金曜日」を

見逃すな!

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「鯆」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時を待たずに売り切れるほどの人気だという。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



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。「回遊性なあじ」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。それは店主の考え次第。海のまちならではの選択だ。



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であり!



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。

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、一晚寝かせて脂ノリを落ち着かせ旨味を浸透させるべき!」。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!



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11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、今では週3日以上もこの暮らした。

「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ツとした香り、ブリ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っ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・甘みが強いという。

「釣ったあじは「一晚寝かせる派」。「寝かせると身がブリブリ、甘み旨みが増す」という。「最近はずっと2時間の距離を超えて福岡や佐賀から来て下さるお客さまも。漁をやめるわけにはいきませぬね（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闘いだ。

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。

おっ！
よか「型」ばい！



(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鯨)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」と付け加えてある。

→店舗紹介はP19参照

「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、秋は食べて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。

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レストランの全国チェーン店「ジョイフル」。彼らにとっ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リー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りません」とは、濠田隆之助くん。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・大学が一体となっ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177名全員が一年をかけて、希望するテーマ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なった新チーム。立ち上がり当初はそれぞれ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っていった。

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!



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。

一度食べたら絶対やみつきになります!

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!

広がれ! 松浦アジフライの輪っ!

「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。



鈴木安弘くん
バスケット部

山口泰弘くん
野球部

高校生!



田川魁くん
野球部



リーダー
濠田隆之助くん
陸上部

内野李慧くん
陸上部

烏山優くん
テニス部



鬼塚騎士くん
バスケット部

武永陽斗くん
テニス部

「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!

アジフライな、まちの真実。^{ほんと}



「手に負えない新鮮さ!」
活きのよさは、その手が一番知っている。

「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。

松浦エリア



長崎松浦へ!
 福岡からドライブ90分でアジフライ!
 (鷹島90分・福島70分)
 *電車・バス...155分

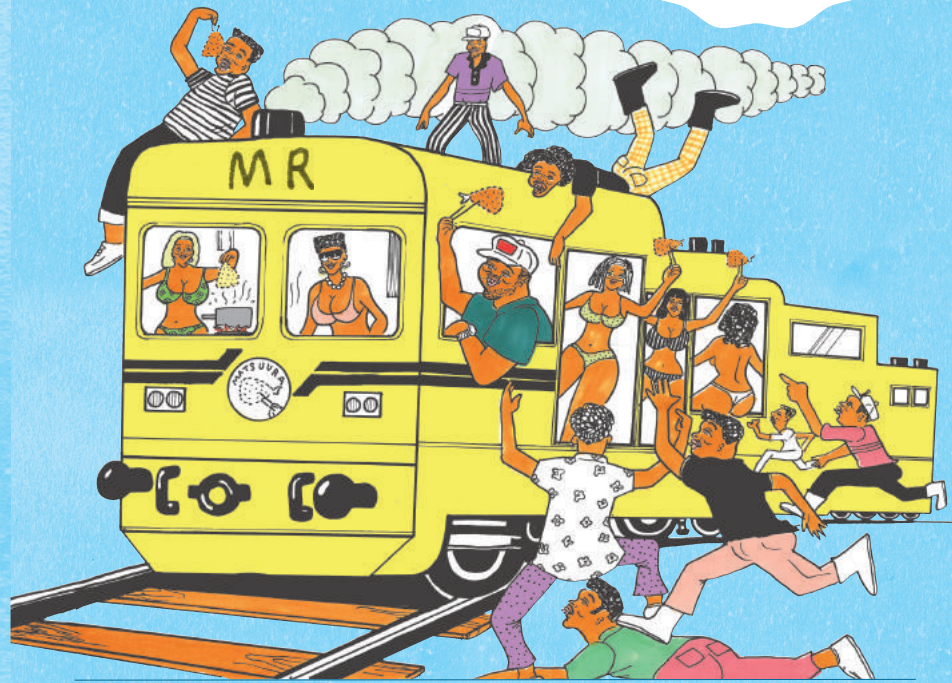


スタンプラリー!

29選

松浦アジフライ
 食べ歩き
 MAP

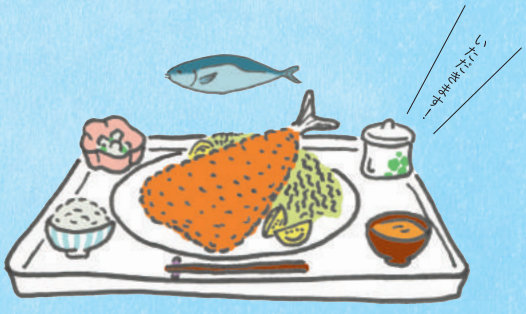
松浦では、朝に、昼に、夜に
 「アジフライ!」。
 松浦までの距離を超える価値ありの
 厳選29店は、ここだ!



スタンプラリー!

松浦アジフライ 食べ歩き MAP

観光周遊!



鷹島モンゴル村
夕映オートキャンプ場
宮地獄史跡公園
鷹島エリア
06
05
04
黒島港
阿翁浦港
城山
鷹島中
鷹島小
松浦市立埋蔵文化財センター
700年前の木製大イカリ
鷹島海中ダム
星賀港
鷹島肥前大橋
道の駅 鷹ら島

松浦市役所 鷹島支所
オアシス村 (キャンプ)
鷹島神埼遺跡
日本初の国指定海底遺跡
鷹ノ浦港
初崎公園
初崎海水浴場・キャンプ場
飛鳥
小飛鳥
土谷棚田
「棚田百選」に選ばれた夕陽の名所
ぎぎが浜
1069年、松浦党始祖・源久公が上陸した際、奥が砂花でまじむ音「ギイギイ」と鳴ったとか。名前はその名残。白砂ビーチが美しい!

福島エリア
今山神社
イロハ島
美しい大小48の島々
とれたて 福の島 (直売所)
福島大橋
大山公園
800本の桜の名所
蛙鼻公園
福島郵便局
福島支所
福島養源小・福島中
総合運動公園
福島港
くるまえばい 養殖場
福島オートキャンプ場
海水浴、釣りを楽しんで!

青島
宝の浜海水浴場
魚と塩と水だけでつくる「青島かまぼこ」が名物!
にげ 逃の浦の石星
城山展望台
源頼朝の命で築かれた刈萱城跡。展望台は絶景スポット!
星鹿小
星鹿港
大崎海水浴場
白浜のビーチで、ウィンドサーフィンのスポット
海上遊覧船
遊友松浦つばき号
食事とディクルーズ、サンセットクルーズ!
調川道路公園
巨大兜が! インスタ映え!

松浦エリア
御厨
西木場
平戸へ
松浦魚市場 (直売所)
道の駅 松浦海のふるさと館
松浦警察署
松浦発電所前
松浦
不老山総合公園
11万本のつつじと、桜の名所
志佐
四季の森 石倉
今福神社
松浦党始祖・久公を記る 今福
梶谷城跡
松浦氏の居城跡。眺望抜群!
浦之崎港
福島口
福島IC
今福IC
調川IC
調川
前浜
鷹島口
15
14
16
204
29
61
144
14
13
57
317
297

あじ&車海老の豪華Wフライ!

宿 ほの香の宿つばき荘 ▼ 昼/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



お入ってアジフライ!

*写真はイメージ。仕入れ状況により内容は異なる。昼のみ提供(要予約)

福島 エリア

釣りあじやけん、旨かばい!



職人の丁寧な仕事がキラリ★

居酒屋・食事処 いけす 京屋 ▼ 昼/夜

専属の漁師から仕入れる20cm以上の釣あじを中心に、捌きたてをフライへ。器の選び方、盛り付けやサーブまで細やかな心遣いが嬉しい。「アジフライ定食」(850円)。

松浦市福島町塩浜免2238-9
☎0955-47-2031
営業時間/11:00~14:00、17:00~20:00、
土日祝11:00~15:00、17:00~21:00

休/月曜
予算目安/昼:850円~、夜:850円~

01



島の
アジフライ。

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 ▼ 昼/夜

海の上にプカリと浮かぶ海上居酒屋。天気の良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



海上にせり出したテラスで!

鷹島 エリア

特大アジフライは大将の心意気

居酒屋・食事処 かいどう 食事処 海道 ▼ 昼/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)

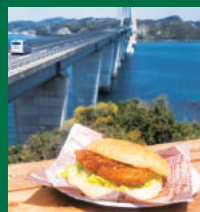
休/水曜
予算目安/昼:1,000円~、夜:2,500円~

03

「魚島来めし」の仕掛け人の店!



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。



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

絶景アジフライバーガー!

道の駅 鷹ら島

▼ 昼/夜

鷹島出身の店主が手がける「ハン屋ベジタン」。そのパンズ丸パンを使った、道の駅「鷹ら島」オリジナルのアジフライバーガーがテイクアウト(300円)で登場! ソースは言葉かしの味わい。ダブルもあり!

夫婦もアジフライもアツアツ!

宿 宮崎旅館 ▼ 昼/夜* *要予約

息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:宿泊者のみ

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 ▼ 昼/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呉豆腐・おはぎも一緒に「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



松浦の“花”に！ ホテルの底力あり！



大人数にも
対応！

ホテル 和洋ダイニング 松花

▼ 昼/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

▼ 昼/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・夜:1,500円～

生簀は店内！
安心安全！



11

宿泊してでも食べたい逸品！

宿 旅館 すえひろ

▼ 夜 ※要予約

アットホームな雰囲気の人気旅館。お酒と一緒に楽しむなら、ぜひ松浦ステイを！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

▼ 昼/夜

多い日は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



一日1000匹！
捌かんば！

ドドーン！まるで“下駄”サイズ！

居酒屋・食事処 めしや割烹 栄

▼ 昼/夜

鮮度にこだわった500gサイズのアじは着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

▼ 昼/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。

松浦市志佐町里免372-1
☎0956・27・9099
営業時間/8:00～翌1:00
休/なし

10 詳細はP7へ



高校生が
考えた！



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！



コスバ最高！リラックスも約束！

居酒屋・食事処 居酒屋 おばちゃん家 ▼ 昼/夜

安くて旨いママの料理を目当てに昼夜問わず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ッ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

アジフライ人気を支える老舗食堂

食堂 魚市食堂 ▼ 昼

『松浦魚市場』の男子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



黄金の
アジフライは
ここ！

松浦近海で
店主自ら釣り上げ！

レストラン きらく ▼ 昼/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



農海産物
直売所を
併設！

ALL made in 松浦！
600円に+250円で刺身付！

食堂 海の里食堂 ▼ 昼

アジフライはもちろん、米、野菜、漬物に至るまで全部 Made in 松浦。ごはん、味噌汁はおかわり自由！刺身も+250円でおかわり！「アジフライ定食」(600円)。

松浦市今福町北免2009-323
☎0956-74-0780
営業時間/11:00~15:00
休/12/29~1/5
予算目安/昼:600円～



刺身の
おかわりあり！

14

生簀から直行！新鮮アジフライ

居酒屋・食事処 お食事処 雅 ▼ 昼/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ない。アツアツを自家製タルタルソースで。「鰯フライ定食」(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

ブランド「旬あじ」の旨さを！

食堂 大漁レストラン 旬 ▼ 昼

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

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

「松浦魚市場」で水揚げされた鮮魚・加工品を格安で買える販売所。揚げたてのアジフライのテイクアウト(1,300円)ならココ！また「アジフライTシャツ」(2,000円)もここで買えるよ！(22参照)

テイクアウトも！アジフライTシャツも！
魚・加工品販売所 旬市場

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・西日本水休日

▼ 昼

20

洋食のプロが作るアジフライ

居酒屋・食事処 地酒屋いわざ ▼ 夜

酒屋隣接の古民家居酒屋を営むのは保育園からの同級生・岩佐さんと山本さん。洋食畑23年の山本さんの揚げるアジフライは必食。「アジフライ」(1枚350円)。

松浦市調川町下免102-12
☎0956-72-0255
営業時間/18:00~22:30
(LO22:00)

休/日・月曜
予算目安/2,000円～



17

宿泊者限定の特別アジフライ

宿 松川屋旅館 ▼ 夜 *要予約

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



15

梅山鉄平も、ぞっこん！



松浦
アジフライ
サイコー！



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！梅山鉄平さん。梅山鉄平食堂を率いる長た。福岡飲食界でも先頭を走る超有名店で、世界の巨人！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ンリーに染めた。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(AJIFRAYAFFAIR)」と、食都を誇る福岡でも大きな話題となったのだ！

背景には「本当に松浦のあじは美味しいと、惚れ込んでくれた梅山さんの真っ直ぐな評価があった。今後ますます、アジフライの聖地松浦の心強い味方となってくれるだろう。梅山鉄平、この名前をぜひ覚えていて欲しい。」

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)、
日曜は中休みなし
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、色など店頭にて在庫が無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

▼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



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

大あじもしくは中あじを一度ねかせて脂をまわし肉厚の切身で提供。生とドライパン粉を混ぜることでサクサクしつとりが抜群の塩梅に。「アジフライ」(600円)。

松浦市志佐町浦免1337-2
☎0956-72-3005
営業時間／17:30～23:30
(LO23:00)

休／日曜
予算目安／2,000円～

24



開店30年間、人気のアジフライ

居酒屋・食事処 いけす小料理 みゆき

▼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みみゆき流。「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



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 きゃつ

▼夜

180～250gサイズだけにこだわり、アジフライのために特注したパン粉を扱うなど、一口でその丁寧な仕事感が伝わるハンパない！アジフライをぜひ。「アジフライ」(650円)。

松浦市志佐町浦免325-1
☎0956-72-5260
営業時間／17:30～24:00
(LO23:00)

休／日曜
予算目安／4,000円～

25



港そばの隠れ家アジフライ

居酒屋・食事処 ひょうたん

▼夜

御厨港まですぐ！隠れ家居酒屋でひっそり、まったり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



手のひらサイズの超BIG!

居酒屋・食事処 しんみでん 旬味 百伝

▼夜

脂のりに重点をおいた専用あじを1分→2分予熱→1分と2度揚げすることで、サクリふわふわジュシーなアジフライに！「アジフライ」(380円～)。

松浦市志佐町浦免1506-2
☎0956-72-3233
営業時間／18:00～24:00
(LO23:30)

休／日曜
予算目安／3,000円～

26



アジフライに恋して

郵便はがき



8 5 9 4 5 9 8

長崎県松浦市志佐町里免365
松浦市役所 地域経済活性化課
アジフライの聖地担当 行

〒 _____

ご住所 _____

ご氏名 _____ 年齢 _____ 歳

ご連絡先 _____ アジフライ賞Tシャツ XS・S・M
ご希望サイズ L・XL

*ご応募に際しお預かりした個人情報は当目的以外では使用しません。

松浦賞 各エリア*を食べ歩き、各エリア1店ずつ、合計3店のスタンプでもらえる！
その場でもちろん「アジフライの聖地」ノベルティを差し上げます！

聖地賞 全参加店舗の中からどの店舗のスタンプでもOK！全3個を集め、
このハガキでご応募ください。抽選で3,000円相当の「松浦特産品」をプレゼント！

アジフライ賞 各エリア*を食べ歩き、各エリア1店ずつ、合計13店のスタンプでもらえる！
このハガキでご応募ください。「アジフライカラー限定スペシャルTシャツ(非売品)」をもちろんプレゼント！
サイズ(XS、S、M、L、XL)

*「松浦エリア」から1個、「鷹島エリア」から1個、「福島エリア」から1個。
つまり各エリア1個ずつ×3エリア(=総合計3個)のスタンプ押印が条件！

応募方法

「松浦賞」はスタンプ押印3店舗目の店頭にてお申出ください。
「聖地賞」「アジフライ賞」は、この応募はがきに必要事項を記入の上、上記、松浦市役所地域経済活性化課へ「持参」又は「郵送」にてご応募ください。1人何口でも応募できますが、スタンプラリー台紙となる当はがきは1枚につき1名様のみご利用可能です。

*当選者の発表(聖地賞・アジフライ賞)は発送を持ってかえさせていただきます。
聖地賞・アジフライ賞の応募は切・2019年10月15日必着!! 賞品は2019年12月以降に発送します。

お問合せ先 ☎ 0956-72-1111(代) 松浦市役所地域経済活性化課

“アジフライに恋して”スタンプラリー！

アジフライを食べてプレゼントをもらおう★

下記期間中にスタンプラリー参加店舗(=当meets!掲載店)でアジフライをご注文いただいた方にスタンプ1個押印します。

実施期間 **2019年4月27日(土)～9月30日(月)**

実施場所 松浦市内全域の参加 28 店舗

参加方法 **① meets!を準備!**
スタンプラリー台紙となる当「meets!」をご持参ください。meets! 1冊が1人分です。2名で来店の際は2冊ご用意ください。各冊子ごとにお1人様1個ずつ押印します。meets! はスタンプラリー参加店舗他、まつうら観光物産協会や松浦市役所内でも入手可能です。



ノベルティ渡し済

② アジフライを堪能!
スタンプラリー参加店舗にてアジフライの聖地ならではのアジフライをお楽しみください♪



スタンプ13個で限定!

③ 商品ゲット!
「鯨」だけに! スタンプ「3個」もしくは「13個」集めると、3つの賞品(全員進呈or応募抽選)が当たります! 詳細は表面をご覧ください。

01 京屋	02 つばき荘	03 海道	04 吉乃や
05 三軒屋	06 宮崎旅館	07 鷹ら島	08 あじ彩
09 栄	10 ジョイフル	11 鶴屋旅館	12 すえひろ
13 松花	14 海の里食堂	15 松川屋旅館	16 きらく
17 いわさ	18 魚市食堂	19 旬	20 旬市場
21 おばちゃん家	22 雅	23 華	25 きやっ
26 百伝	27 とんぼ	28 みゆき	29 ひょうたん

■ 福島エリア ■ 鷹島エリア ■ 松浦エリア