

松浦アジフライ
食べ歩き
MAP
付!



あじは味なり
味は人なり



meets!
まつら

MATSUURA
vol.15 2020.3.31



松浦アジフライ、
東京へ行く。



松浦アジフライ

「次は、東京だ!」と、思ったら、その前に
長崎松浦アジフライを待つ敏腕料理人が、すでに東京にいた。
「聖地」の一手と5人の男たち。

「その道、一本道。」

酒肴 新屋敷 / 東京都・高田馬場 池田隼人さん(店主)



“ア・ジ・フ・ラ・イ”…暖簾に「店名」ではなく、アジフライの文字が!
暖簾にその一本気が映る。

アジフライ

本日 満員御礼
あじふらい

東京・高田馬場にある大人の居酒屋「酒肴新屋敷」。路地裏にひっそりと佇み、築50年の古民家の趣を残している。ランチは火土曜の週5日、1日限定20食。アジフライ定食とカキフライ定食の2種類のみとあるが、暖簾の文字は庄巻の「アジフライ」だ。店のホームページにだって「店主のアジフライへの想い、こだわりが、堂々とトップ画面に陣取っている。ランチ限定20席をめぐり、その日も昼前11時にはすでに十数人の客が暖簾を前に開店を待っていた。もはやその風景は日常なのだ、とはつきりとわかるのは、静かな行列がこの店の「ルール」をすでに知り尽くす、リピーターの空気を放っていたからだ。

第1の男、「新屋敷」店主、池田隼人。おそらく東京で、いや日本でも1、2位に座る「アジフライ」の名人だ!



東京へ行く。



一本道のアジフライ

不漁、満月は「お休み」。
過去一番の「アジフライ」を約束する名店。



It is my way!



「アジフライ定食(1,300円)*限定20食、ライスの大盛り無料」。あまりにふっくら過ぎて度肝を抜かれた! ふつうの尾っぽ付き三角形のアジフライではない。ざっくり分厚く切った切り身にはアジの皮の模様が見えるぐらいの薄衣。「味付けは好みで」と池田さんは言うが、まずはそのまま。次に天然海塩、次に大根おろしに梅醤油(「弓削多醤油」/化学調味料・合成着色料一切不使用)を。最後にオリジナルソースで召し上られ。



通常夜のコースの最後のシメも「アジフライバーガー」!



1 パン粉専門店のこだわりのパン粉を使い、油もフライとの相性を考え、質の良い油をブレンド。2 テリーさんは飲食店経営者でありながら日本ラグビーのエージェントでもあったそう。「亡くなったボスがいないればこの店にアジフライはなかった」。3 開店前なのにすでに「完売御礼」! 4 築50年の古民家を改装。

「豊洲市場の仲買人から仕入れます」
もっともっと松浦のあじをぜひ東京へ! 期待しています!



酒肴 新屋敷(あらやしき)
東京都新宿区高田馬場2-2-15
☎03・6205・6552
営業時間/
【ランチ】 火～土曜11:30～
(限定20食、なくなり次第終了)
【ディナー】月～土曜18:00～22:00(LO 21:00)
*ディナーはセットコース
休/日曜*臨時休業あり

その志、ツワモノ級!

「全国各地の刺身用天然真あじ20〜25センチの物を厳選して仕入れること」。鮮度にこだわるため、不漁、満月、市場連休の場合、あじの提供はしないこと。これが店主・池田さんの「一本道」だ。さらりと書いたが、なかなか容易なことではない。

「うちの調理場に合う揚げ鍋の大きさからすると、最初から最後まで油の品質が維持できるのが1日限定20食、というわけです。それが限度。若手だが気骨のある言葉に想いの強さがピンピン伝わってくる。「松浦のあじは、年間を通してわりと水分が多いので、水分が抜けきらない程度に脱水する仕組みをします。日本全国のあじを日々触る手だ。その手で『産地』がわかるのだという。」

全国を食べ歩く!

そもそも「アジフライ一本道」の気概に富んだのはなぜだったのだろう。「以前働いていたレストランのボスが亡くなったことがきっかけでした」。通称「テリーさん」と呼ばれたそのボスは、無類の揚げ物好きだったそう。「ある日、ボスがこよなく愛した『東京かつつ四谷たけだ』の店主と、ボスを偲び、しんみり飲んでいた席のこと。店主がへせっかくだから揚げもんやってみれば? と切り出した瞬間、ケータイのs.c.o.が反応したんです! 2度も、キタ! ボスが降りて来たぞ! なんて冗談言ってる。当時、うちの店にアジフライのメニューはなかったのですが、この日を境に試作に挑戦、その瞬間、ピビッときて! それから半年の間、全国の名店を食べ歩きました。そこからたった2年で「アジフライの頂点!」と、噂が噂を呼び、昼時の行列はもはや日常の風景となった。

一本道の男の、一本道のアジフライ道。その猛者の仕事着は「松浦アジフライポロシャツ」だった。

梅



鉄

平

食

堂



“松浦アジフライ福岡出張”が
月イチ恒例に!

「梅山鉄平食堂 博多店」は今夏(予定)より月に一度、福岡で唯一、松浦アジフライ(定食)が食べられる飲食店に! この「梅松鉄平食堂」の暖簾が当日の朝、店頭に掲げられたら、その日はアジフライジャックデー! 日時については松浦市福岡事務所の公式フェイスブックまたは公式インスタグラムにて随時発表していくので、ぞうご期待!

Q 松浦市ファンクラブ



Fukuoka



梅山鉄平食堂 博多店

福岡市博多区博多駅前2-8-12
ザブラッサム博多プレミア2F
☎092・260・7177
営業時間/
11:30~15:30、17:00~22:30
(LO22:00、火曜のみ21:30まで)
休/水曜

定食の王道「アジフライ定食」を福岡「定食界の巨人」が料理するのだから、これほどの極みはない! 2018年夏から、松浦アジフライの強力な援軍として松浦市と二人三脚の「梅山鉄平食堂」店主・梅山鉄平さんが、このほど、昨秋オープンした2号店である松浦「プロモーション」を展開してくることに! 松浦市×梅山鉄平食堂「梅松鉄平食堂」が、1ヶ月に一度、開店するのだ! 梅+松の文字通り、この日一日は店名を変え、松浦市の海の幸が当店を半ジャック! アジフライはもちろん、松浦で水揚げされた鮮魚がお品書きにズバリとならぶのだ。この日だけは店主自ら「アジフライTシャツ」を着用し、「松浦観光大使」に早変わり! 定食屋の主と観光大使の二役を背負ってくれる。なんと頼もしい巨きな背中だろうか!

“アジフライ”

月に一度は、
松浦観光大使!

その男、一人二役。

梅山鉄平食堂/福岡市博多駅前 梅山鉄平さん(店主)

いつもは
梅山鉄平食堂の主!



アジフライジャックデーの料理は松浦アジフライを中心に(1,500円~)、その日揚がった松浦鮮魚専用お品書きにて選べる仕組み。そのほかアジフライTシャツほかグッズ(参照P11)販売も予定。



再び!

“松浦タルタル”をつくろう!

01



マヨネーズを使わないタルタル!
ノンマヨ★タルタル

フランス料理で使われるマヨネーズの冷たい卵ソース・グリビッシュソースをタルタルに!“青い香り(パジル*ヘンネル、大葉でも代用可)が効いた粒々の食感がマル!

- [レシピ]
- ゆで玉子..... 2個
 - マスタード..... 15g
 - 白ワインヴィネガー..... 5cc
 - ビュアオリブオイル..... 120cc
 - ケッパー..... 20g
 - ピクルス..... 20g
 - エシャロット..... 少々
 - パセリ、バジル、塩、コショウ、レモン汁..... 各少々

02



赤味噌が“ミソ”! 和風タイプ
みそタルタル

ほんのり茜色のソース。家庭の冷蔵庫にある素材で作ることができる簡単レシピだ。赤味噌の風味がしっかりと効き、大葉の香りとたくあんの食感がインパクトをプラス!

- [レシピ]
- マヨネーズ..... 100g
 - 赤味噌..... 20g
 - ゆで玉子..... 1個
 - みょうが..... 2個
 - たくあん..... 60g
 - 大葉..... 8枚
 - パセリ..... 少々

●たくあんの代わりに「しば漬け」など他でも代用可

03



タルタルに“らっきょう”?!の勇氣
らっきょうタルタル

「02」ソースのアレンジ版。たくあん以外のレシピは同じ。代わりに「らっきょう」を投入!タルタルらしさはもちろん健在だ。独特の食感は病みつきになりそうだ!

- レシピは「02」と同じ
(*ただし、たくあんは大葉は使わず、らっきょうを加える。)



Good AJIFRY,
Good TarTar!

ビストロミツ/
平田充 謹製「松浦タルタル」専用
オリジナルディスプレイベンダー。

BISTROT MITSU
ビストロミツ

福岡市中央区薬院2-16-11
☎092-713-5227
営業時間 / 11:45~14:00(LO)
18:00~21:30(LO)
休 / 火曜

*前菜、メイン、デザートなどがあらかじめ用意された数種類から選べるチョイススタイル

松浦市公認?!

松浦タルタル誕生!

20年前、福岡市で「プリフィックスタイル」を早く取り入れることで、敷居の高い「フランス料理」をふだんでも気軽に楽しめる「デイナー」にしたのが、確か平田充さんだったと記憶している。そのビストロブームの火付け役・平田さん、実は松浦市出身! 繊細なフレンチにどこか豪快さが感じられる平田さんの料理は、自然豊かな港町に育ち、活気ある魚市場で大量に水揚げされる鮮魚をその視野におさめてきたからだろうか。

“アジフライの聖地松浦”に日本一の「タルタルソース」を。今春、平田さんはこのプロジェクトにひと肌脱いで、3種の「松浦タルタル」を誕生させてくれた。フレンチはソース文化ですが、魚だ

「子どものころは松浦魚市場でバイトしながらカモメに魚をおすそ分け(笑)。時々家にもらって帰っていましたね」。



18歳まで味わった「松浦の味」をタルタルに!

BISTROT MITSU / 福岡市薬院
平田充さん(店主)

3 そのスターが、「三枚目」に?!

でも白身から赤身まである中で魚種がカギ。やはりアジフライにはタルタルです。王道の旨さ、懐かしみを残しつつ、インパクトが必要と考えました」と平田さん。本来なら世界三大料理の一つ、料理界の二枚目スター「フランス料理」のシェフだ。ところがその技術をあますところなく故郷松浦の名産品にカジュアルダウン。タルタルという「三枚目」ソースの開発を引き受けた。松浦アジフライはどんなソースにも、いやノソースでも完成する旨さ。だが、松浦生まれの松浦アジフライ専用「松浦タルタル」の誕生は、日本一のアジフライの聖地をもう一段上の高みへと押し上げるはずだ。

まずは松浦から。それぞれの家庭から。松浦タルタル、発信!



松浦愛を、カフェから発信!



Always Love♪



商店街のど真ん中ですが遊びに来て下さいね

「アジフライの聖地松浦を楽しみに来ていただいた方に、松浦のいい思い出を持ち帰って欲しいのです。」店にはそんな思いが満タンだ。具となる野菜、とくにその品種には格別のこだわりがある。パンズも手作りという徹底ぶりだ。

4 その心、四六時中「松浦」!

Matsuo Nounen + Coffee / 松浦市 松尾秀平さん(店主)

Matsuo Nounen + Coffee

松浦市志佐町浦免1252
☎0956-72-0267
営業時間 / 11:00~18:00、土日祝10:00~17:00
休 / 水曜
予算目安 / 150円~(単品)、550円(アジフライサンド)

松浦で創業70年の老舗「松尾種苗店」。その若店主が道向かいに開いたのが、まちでひとときわハイカラなスペシャルティコーヒーの店だ。内装も若店主夫婦も、漂う空気も今感たっぶり!ところが、その若店主のやっていることといえは本当に「泥くさい」のだ! 「野菜づくり」に「観光PR隊」... そのためアイデアが湧けばすぐに挑戦!とにかく軸足がしっかりと松浦の地にググッと深く



応援1

パンズも手作り!「アジフライサンド」
あえてライ麦を使ったパンズはアジフライに合わせて「サクサク」の食感に調節。オーロラ風のオリジナルソース(店内飲食時のみ)、自家製(時に生産者産)野菜、オリーブ、レモンジュレをIN! / 550円



応援4

「松浦タータン」とコラボ!
松浦タータンとは、松浦高校の制服をリニューアルする際に、生徒たちが主体となって完成させたオリジナルのタータンチェック(英・Kアンダーソン社が認定)。冷温対応のカップホルダーは販売予定で、松浦土産としてもオシャレ。



アジフライの聖地松浦、全力応援!



応援2

カフェに「松浦野菜」売り場?!
本業を生かし「松浦名産」とレア野菜を栽培。市内の生産者からの持ち込み野菜も含め、毎日新鮮な野菜が店内に並び、「海だけでなく松浦は山の幸も美味しいのです。」



応援3

オリジナル色も!「アジフライポロ」
「旅に土産品は必要。松浦市オリジナルのアジフライTシャツが買える場所を」と、店の一角を開発。昨夏登場した「アジフライポロ(シャツ)」とともに展開。ポロにはオリジナル色もあり / 2,000円~、ポロシャツ2,800円~

食い込んでいる。「もっと気軽にアジフライを!」と、コーヒースタンドなのにカウンターにはテイクアウト客のためにどでかいホットショーケースを惜しげもなく鎮座させるし、「できるだけ松浦産の素材を使えば、もっと喜んでもらえそう」とオリジナルのアジフライサンドを開発。
店主・松尾秀平さんは、四六時中、通りの真ん中で「松浦愛」を叫んでいる。その泥くささが実にカッコいいのだ。



Matsuyama

聖地のミニボール登場!

**アジフライ★M-POP
プロジェクト
スタート!**

アジフライの聖地の魅力を多彩なグッズに投影。美味しい幸せと一緒に運びます!



○アジフライ★ミニビン
スーツの襟に。帽子やトートバッグのアクセントに。ミニサイズだからどこでも♪



○アジフライステッカー
イエロー・レッド・ブラックの3色。すべて蛍光カラー、直径5.5cmのミニステッカー。



○松浦タルタル・ディスペンサー
家庭に一本! 日本一のアジフライには、日本一のタルタルを! PBのレシピで作り、インして完成。



○聖地クリアファイル
「MR(松浦鉄道)」がイラストモチーフ。キャンパスでも、ビジネスシーンでも活躍しよう!



○ザ・アジフライトート
デニムカラー・ライトグレー・ナチュラルの3色。蛍光カラーで描いたアジフライが◎!



○アジフライ2020
1年に1型、公式カラーデザインを発表。「イヤーズアジフライT」2020年はカーキ地にイエロー。

HOW TO BUY!

グッズ販売についての詳細は、松浦市福岡事務所の公式フェイスブックまたは公式インスタグラムにて、今後、随時発表してまいりますので、乞うご期待!!

Q 松浦市ファンクラブ



アジフライ★キャラバンBOX 動画配信中!



5 その夢、五つ星!

西日本魚市株式会社 / 松浦市 / セリ人 永田さん



幸せの黄色いBOX♪

あ、来るときいろのハコ



ノンチェリー氏の松浦観「青い海と空に映える『ポップ』でユニークなオンラインワン」をリアルに「場」に再現するため、このBOXにはアジフライの聖地松浦のスピリッツが詰まっている。時が来たら、松浦PRのシンボルとして地元はもちろん、九州各地のフェスや祭り、イベント会場へ! 海でも山でもこのBOXが立てられる「場」ならどこでも現れる予定だ。幸せの黄色いハンカチのように「美味しい幸せがやって来た」、その目印旗印になりたいと思う。

時代は大きく変わった。「大切なものは何か」とを今、世界中が問い直している。アジフライ★キャラバンBOXは「アジフライ憲章(P18参照)」を背負い、最終第8条のメッセージを放ちながら、きつと近い未来、あなたのまちへ。

アジフライ憲章「第8条」
松浦から(世界平和)を!

「セリ人・永田さん」の生みの親は、全国で人気のアーティスト・ノンチェリー氏である。そのイラストワークにより、アジフライの聖地松浦の存在はすぐに可視化され、その美味しさを多くの人に伝えることができた。

そして2020年。そのPRパトンを受け継ぐのがこの「アジフライ★キャラバンBOX」だ。

友田吉泰・松浦市長がリードする「アジフライの聖地松浦」を支えてきたのが、イラストの人物「セリ人・永田さん」だ。もちろん実在の人物。その豪快で無邪気な笑みの破壊力たるや! 聖地のアイコンとしてすぐにスカウトされ、この2年間、福岡市から遠くは東京大阪まで、日本一、五つ星アジフライの聖地PRの旗振り役を担ってきたのだ。

「セリ人・永田さん」の生みの親は、全国で人気のアーティスト・ノンチェリー氏である。そのイラストワークにより、アジフライの聖地松浦の存在はすぐに可視化され、その美味しさを多くの人に伝えることができた。

そして2020年。そのPRパトンを受け継ぐのがこの「アジフライ★キャラバンBOX」だ。

「セリ人・永田さん」
この笑顔からはじまった

*アジフライ憲章第8条: 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

松浦 エリア

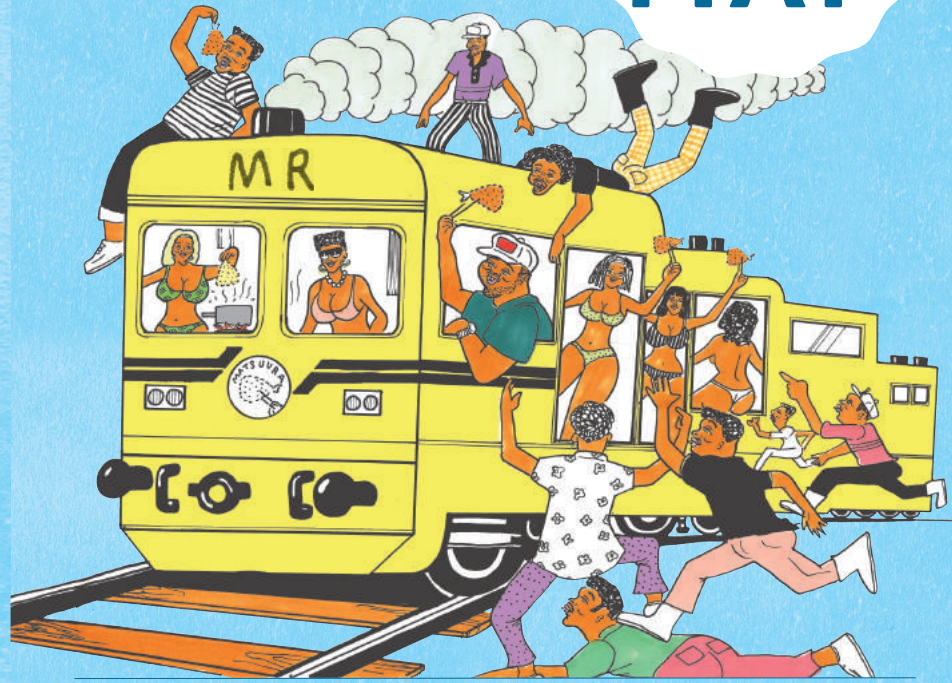


長崎松浦へ!
 福岡からドライブ90分でアジフライ!
 (鷹島90分・福島70分)
 *電車・バス…155分
 〔注意!〕
 〔紹介する店舗の店休日は変更になることがあります。〕
 〔来店前にお電話で「店休日のご確認」をおすすめしています。〕



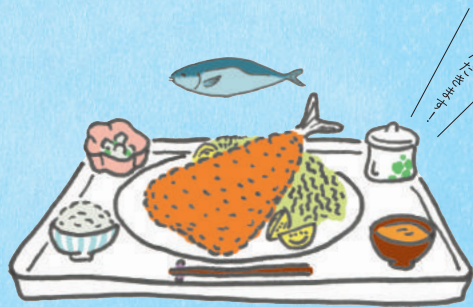
27選
**松浦アジフライ
 食べ歩き
 MAP**

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27店は、ここだ!



松浦アジフライ 食べ歩き MAP

観光周遊！



鷹島エリア

福島エリア

松浦エリア

鷹島モンゴル村(休村中)
夕映オートキャンプ場
宮地獄史跡公園
白浜海水浴場
阿翁浦港
黒島港
06
05
04

城山
鷹島海中ダム
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
鷹島肥前大橋
03
07
オアシス村(キャンプ)
松浦市役所
鷹島支所
鷹島神埼遺跡
日本初の国指定海底遺跡
道の駅 鷹ら島
鷹ノ浦港

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！
黒島港
船唐津港

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！

初崎公園
初崎海水浴場・キャンプ場
飛島
椿の群生林
5万本！日本最大級
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

土谷棚田
「棚田百選」に選ばれた夕陽の名所
ぎざが浜
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！

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

くるまえば養殖場
福島オートキャンプ場
海水浴、釣りを楽しんで！
LPG基地
浦之崎港

御厨
釣り堀ハマカツ
道の駅松浦海のふるさと館
松浦魚市場(直売所)
松浦IC (P14参照)
松浦
松浦警察署
松浦発電所前
松浦IC (P14参照)

不老山総合公園
11万本のつじと、桜の名所
志佐
四季の森石倉
福島口
福島IC (P14参照)
今福神社
松浦党始祖・久公を記る
今福
福島口
福島IC (P14参照)

梶谷城跡
松浦氏の居城跡。眺望抜群！
福島オートキャンプ場
海水浴、釣りを楽しんで！
LPG基地
浦之崎港

福島口
福島IC (P14参照)
今福神社
松浦党始祖・久公を記る
今福
福島口
福島IC (P14参照)

島のアジフライ。

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。



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」であることを全国に宣言！
「あじの水揚げ量日本一」の松浦市だから、刺身で食べられるほどの新鮮なあじを各店各様のアジフライに！ 旨さ抜群！

友田吉泰 松浦市長



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探求します
- 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連携店一同

福島 エリア

宿 ほの香の宿 つばき荘

▼昼/夜*

アジフライ& 日帰り旅のススメ!

宮内庁御用達の車海老養殖で有名な福島の宿。松浦産の美味しいアジフライを揚げたてアツアツでご提供! 料理長自慢のタルタルソースでどうぞ。「アジフライ定食」(990円/要予約)。

松浦市福島町喜内瀬免625-1
☎0955-47-3155
営業時間/11:30~13:30、土日祝~14:00
休/不定
予算目安/昼:990円~、夜:宿泊のみ*



※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)

02



釣りあじやけん、旨かばい!

居酒屋・食事処 いけす 京屋

▼昼/夜

職人の丁寧な仕事キラリ★

専属の漁師から仕入れる25cm以上の釣あじを中心に、捌きたてをフライへ。丁寧な処理、器の選び方、盛り付けや接客まで細やかな心遣いが嬉しい。「アジフライ定食」(1,000円)。

松浦市福島町塩浜免2238-9
☎0955-47-2031
営業時間/11:00~LO14:00、17:00~LO20:00、
土日祝11:00~LO15:00、17:00~LO21:00

休/月曜
予算目安/昼:600円~、夜:600円~



01

鷹島 エリア

居酒屋・食事処 海上屋台 三軒屋

▼昼/夜

海の上で食べるアジフライ

海の上にブク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! 地元の定置網漁の朝捕れあじを使った限定数! 「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:1,500円~



海上にせり出したテラスで!

04

居酒屋・食事処 食事処 海道

▼昼/夜

特大アジフライは大将の心意気

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/木曜
予算目安/昼:1,000円~、夜:2,500円~

03



「おとこ魚島来めしの仕掛け人の店!」



魚市場のアジフライ。

あじ・さばの水揚げが日本屈指の「松浦魚市場」。
目の前は、海！海に一番近いアジフライなら、ココだ！

キッズサイズ
もあり！

食堂 魚市食堂

▼ 昼

「安くて旨い！」がモットーの老舗食堂

『松浦魚市場』の男たちの胃袋を満たし続けて35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)。
※サイズ大のあじの場合2枚

松浦市調川町下免695
(松浦魚市場内)
☎0956-72-3794
営業時間/5:00~13:00
休/土曜、
松浦魚市場の定休日
予算目安/750円~



魚市場の「母ちゃん」と
息子夫婦がお出迎え



08

食堂 大漁レストラン 旬

▼ 昼

ブランド「旬あじ」の旨さを！

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、250g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 (LO13:30)
*旬あじ定食は
10:30~13:30限定
休/土曜、松浦魚市場の定休日
予算目安/800円~



海から
最速1分
の
あじです！



09

鮮魚・加工品販売所 旬市場

▼ 昼

テイクアウトも！アジフライ“T”も！

「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(90円・150円※サイズにより異なる)ならココ！冷凍アジフライ(800円~)は土産に！また「アジフライTシャツ&ポロ(2,000円~)」もここで買える♪

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、松浦魚市場の定休日



「聖地」の感動を
ご家庭でも！



10



目の前は港！

宿 旅亭 吉乃や

▼ 昼/夜※

鷹島の旅亭でアジフライ！

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/11:30~15:00
(LO14:30)
休/不定
予算目安/昼:1,000円~
夜:宿泊のみ※



05



ふくの
テイク
アウト
も
あり！

宿 宮崎旅館

▼ 昼/夜※ *要予約

夫婦もアジフライもアツアツ！

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5,000円以上の宿泊で夕食にアジフライが付く。テイクアウトもOK！

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



九州屈指の
絶景ポイント！

道の駅 鷹ら島

▼ 昼/夜

絶景アジフライバーガー！

鷹島出身の店主が手がける「バン屋ベジタン」。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！ソースは昔懐かしい味わい。ダブルもあり！

松浦市鷹島町神崎免1636
道の駅鷹ら島内
☎0955-48-3535
営業時間/8:30~18:00
休/なし



07

special fry!

食堂 海の里食堂 昼

ALL made in 松浦!
700円に+250円で刺身付!

松浦港水揚げの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」(700円)。

刺身の
おかわりあり!

松浦市今福町北免2009-323
☎0956-74-0780
営業時間/11:00~15:00
休/なし
予算目安/昼:700円~



11



農海産物
直売所を
併設!

コンビニ デイリーヤマザキ 松浦小島店

昼/夜
市場直送! 24h対応のアジフライ!

松浦魚市場から徒歩5分! 工場直送とあって超新鮮!
揚げたて! 大人数にも対応! 松浦市で唯一、24時
間、アジフライが食べられるコンビニなのだ。

松浦市調川町下免877
☎0956-72-0635
営業時間/24時間
休/なし
予算目安/98円(1枚)



13



24 松浦
時間
唯一!

レストラン ジョイフル松浦店

昼/夜
ジョイフル初! みんなのアジフライ

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



15



ぼくらが
提案!

「松浦アジフライ」とは?

1 回遊性? 居着き?

松浦では、回遊性アジは旋網
漁法で大量に。一本釣りや定
置網で獲るのが居着きアジ。
どちらも美味!



2 ノンフローズン? ワンフローズン?

そのまま捌いて揚げた「ノンフローズン」。
その日の水揚げ粉付けして凍らせる「ワ
ンフローズン」。ここまでが松浦アジフラ
イ。「聖地品質」の厳しい基準なのだ!

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以上のマアジがブラ
ンド「旬あじ(ときあじ)」。もちろん、
ノーブランドでも美味しさはお墨付き。



4 寝かせる? 寝かせない?

「どちらが正しい?」。正解なんて無い!ど
ちらも店主の考え次第。それぞれの個性も
松浦アジフライなのだ!

5 タルタル? ウスター?

ソース派閥論争に結論な
んて出ない! ここにオリ
ジナルソースも参戦して、
松浦アジフライはますます
す旨さ倍増だ!



復習!

昼/夜

レストラン きらく

松浦近海で店主自ら釣り上げ!

一年中「釣りあじ」を提供。だから、あじのサイズはその日
の釣り運次第! 最大33cmでも太っ腹な一律980円は特価!
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」は絶品だ。

松浦市今福町東免1-11
☎0956-74-0361
営業時間/
11:00~15:00 (LO14:30)
土日祝は~16:00 (LO15:30)
夜は予約のみ。ただし木・金・土
日曜のみ夜営業 (17:00~)
休/火曜
予算目安/
昼:650円~、夜:1,500円~



12



おっ! 今日
は「型」ばい!

居酒屋・食処 地酒屋いわざ

洋食のプロが作るアジフライ

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
フライは手作りのタルタルソースで! 「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/18:00~22:00
休/日・月曜
予算目安/2,000円~



14



外はカリッ!
中はサクッ!

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！



命名！
アジフライの
鬼揚げ！

居酒屋・食事処 いけす小料理 みゆき ▼夜

開店30余年間、人気のアジフライ

注文を受けてから捌くアジフライは、店を始めた30余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がみゆき流。「アジフライ」(600円)。

松浦市志佐町浦免1038-5
☎0956-72-4258
営業時間/17:00~22:30
(LO22:15)
休/日曜、祝日の月曜
予算目安/4,000円~



16

居酒屋・食事処 居酒屋 おばちゃん家

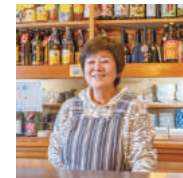
▼夜

コスバ最高！リラックスも約束！

安くてもいいママの料理を目当てに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/17:00~22:00
(LO21:30)

休/月曜
予算目安/夜:1,000円~



18

居酒屋・食事処 めしや割烹 栄 ▼屋/夜

ドーン！まるで“下駄”サイズ！

鮮度にこだわった500gサイズのアジは箸で持ちあげるのもやっとの大きさ！このサイズ(右下写真)が入った時は、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/11:00~14:00、
17:00~21:30 (LO21:00)
休/第1・3火曜
予算目安/昼:500円~
夜:2,500円~



20



冷凍はしたくないから
その日の海次第！

居酒屋・食事処 食味酒処 あじ彩 ▼屋/夜

あじの旨味を知り尽くす大将自慢のアジフライ

松浦で水揚げされる一番良質の刺身に使えるあじを使用。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)
土日祝11:30~14:00 (LO13:30)
休/不定
予算目安/昼:1,000円~
夜:1,080円~

1日限定
30食！



17

ホテル 和洋ダイニング 松花 ▼屋/夜

松浦の“花”に！ホテルの底力あり！

『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1,078円。単品(1枚418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:1,800円~



19

居酒屋・食事処 鉄板居酒屋 とんぼ ▼屋/夜

自家製タルタルソースとWソース！

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)、アジフライ定食は500円。

松浦市志佐町浦免1170-1
☎0956-72-3030
営業時間/11:30~14:00、
17:30~23:00
(LO22:30)

休/日曜
予算目安/昼:500円~
夜:3,000円~



21



大人数にも
対応！



特製タルタルソースには
自信があります！





宿 鶴屋旅館 ▼ 昼/夜

刺身+フライ=あじのハイブリッド!!

生簀から上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」(1,600円)。全部刺身(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:800円~
夜:1,000円~



23



量の
小上がり
スペースあり!

カフェ Matsuo Nouen+ Coffee

▼ 昼

本格スペシャルティコーヒーで!

商店街のど真ん中! センスあふれるコーヒースタンドで、気軽に、一人でも、素材にこだわった手作りの「アジフライサンド」(550円)を楽しんで。2Fには新設のイートイン空間も。

松浦市志佐町浦免1252
☎0956・72・0267
営業時間/
11:00~18:00
土日祝10:00~17:00
休/水曜
予算目安/150円~(単品)
550円(アジフライサンド)



22 [詳細はP9へ](#)



注文後から
作りはじめます

居酒屋・食事処 いけす割烹 華 ▼ 夜

鮮度に勝る美味しさナシ!

特大サイズのあじは食べる直前に即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)。アジフライのテイクアウト(600円)も人気。

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~



25



自家製
タルタル
どっぞ

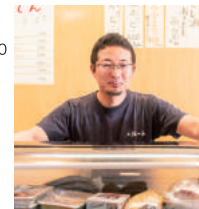
居酒屋・食事処 小料理屋 一期一会 ▼ 夜

妥協なし! 職人技のアジフライ

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/17:30~23:00
(LO22:30)

休/日曜
予算目安/4,000円~



24



居酒屋・食事処 お食事処 雅 ▼ 昼/夜

生簀から直行! 新鮮アジフライ

女将さんの接客が心地いい居酒屋。大きめのあじをその場で捌き揚げたアジフライはふわっと柔らかい。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/11:30~14:30
17:00~22:00

休/日曜
予算目安/昼:1,000円~
夜:3,000円~



27



居酒屋・食事処 いざか屋 きやつ ▼ 夜

丁寧まで地元人気の絶品アジフライ

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使うなど、一口でその丁寧な仕事が伝わるハンパない! アジフライをぜひ。「アジフライ」(650円)。

松浦市志佐町里免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~



26