

アジフライと、
ゆかいな仲間たち

アジフライと、
ゆかいな仲間たち



松浦アジフライ
食べ歩き
MAP
付!


meets!
まつら
MATSUURA
vol.17 2022.3.31

Ajifry × Sweets

松浦アジフライ、「鯛焼き」になる。

「おかしな」ことになってきたぞ!



ハネ付き!



松浦アジフライの鯛焼き / 200円

北海道産の大豆を使用した手作り粒あんは、小豆一粒一粒の旨味がしっかり感じられる。小ぶりながら存在感大! / 現在のところ不定期イベントにて展開予定。詳細のおたずねは右記へ(☎0956・72・1111(代)/地域経済活性化課)

アジフライ焼き / 150円

中に白あんを詰め、外にレモンソースがけ。香りも味もしっかりとしたレモンケーキ風味で果実感たっぷり! / 白石製菓舗



アジフライの「焼印」は松浦印!



アジフライガトー茶コラ / 216円

ガトーショコラをアジフライ型に! 松浦産のお茶の風味が濃厚に効いた逸品は、コーヒーにもお茶にもぴったり。 / お菓子のちあん

個性いっぱい! アジフライ「型」に



お菓子なアジフライ / 200円

ベース(オレンジ、プレーンなど)9種、タルタルソースなどに見たてた「ソース」が4種類! 36種類の味が楽しめる焼き菓子。 / 福井製菓店



アジフライ焼印入丸ぼうろ(5個入) / 540円

こだわりの厳選小麦粉を使用。柔らかい食感が特長的な一番人気「丸ぼうろ」に、アジフライの焼印! / 百枝製菓舗



アジフライ印どら焼き / 200円

京都仕込みの和菓子店主が腕をふるう正統派のどら焼き。粒がしっかり立ち、食べ応え抜群! ほんのり甘く、しっとり柔らかか。 / 岩元製菓舗

松浦では、アジフライ×スイーツ、「おかしな」ランデヴーをぜひ楽しんで!

岩元製菓舗	松浦市志佐町浦免1276 ☎0956・72・0331
白石製菓舗	松浦市志佐町浦免1213 ☎0956・72・0026
お菓子のちあん	松浦市志佐町東免335 ☎0956・59・7867
菓子工房ひでみ	松浦市志佐町浦免1500-1 ☎0956・72・0534
佐々屋菓子舗	松浦市御厨町里免334-1 ☎0956・75・0226
福井製菓店	松浦市今福町東免11-7 ☎0956・74・0402
百枝製菓舗	松浦市今福町浦免453 ☎0956・74・0413

*アジフライスイーツを開発中の店舗もあり。詳しくは各店舗まで要問合せ。

Ajifry × Iron

愛され“アイアン”の、アジフライ?!



〈Inazawa ironworks〉ショールーム兼アトリエにて、「10年後入社したい会社No.1になる!」を目標にしています。アイアン(鉄)製品の小物づくりから今後D2C事業もスタートさせます」と、前川さん(左/下から2番目)。ECサイト等(楽天ショップ/rakuten.co.jp/inazawa)を通じて、松浦アジフライと一緒に全国へ広がっていく!

レーザー切断機で鉄板からアジフライ型を切り出したあと、一つ一つ手作業でカラーズプレーをにかけていく。鋼材の表面処理や塗装技術に創業以来の技術が生きていく。

食べられなくても
愛されたい!!
いつも一緒に!!

本業(階段づくり)の色があつてのカラーリング。完成したのが全部で20色の“稲沢カラー”だ。

松浦市は「漁業のまち」というだけでなく、少なからず全国トップクラスの成績を誇るニッチな町工場や産業が息づいている。そこには日々、職人技術の研鑽があり、まちの大きな動力となって貢献する姿がある。「稲沢鐵工」もそのひとつだ。しかし、ふだんは田中とといったビジネスモデルの中にあり、「アジフライの聖地」PRにこそしむ松浦にあつて、訪れる観光客やまちの人々との接点もなかなか見出しづらかつたと思う。

ところが松浦アジフライがその「接着剤」となつた! 松浦アジフライの新しいアイコンを、鉄で再現したのだ。写真のカラフルなアジフライ、食べられなくても美味しそう! な印象。今ではまちのあちらこちらで見かけるようになった。発案者は取締役部長の前川史江さんだ。「このアジフライ・キーリング」の誕生は、交流のあつた『FUSE』の川浪さん(P5参照)のイベントです。私たちも「松浦の企業として何かできないか」と思い、作り始めました。最終的に、『稲沢鐵工』を知ってもらうきっかけにもなつたら」と語る。

1955年、松浦で鍛冶屋として創業。ディテールにこだわつた高い加工技術を生かし、2005年には当時の住宅事情になつた「手頃な価格のセミオーダーの鉄骨階段」を開発。一気に成長を遂げた。現在、出荷数においては日本トップクラスを誇るといふ。「弊社にしかできないこと。鉄を身近に感じてもらえること。地域とのコミュニケーションのきっかけとなること。そのことを考えるの『キーリング』でした。お土産探しの一つとして、一人一人が持つて手軽さや、友人同士・家族みんなで共有できる楽しさから、アルファベットとアジフライモチーフをカラフルに仕上げています」。もうすっかり、まちの「愛されキャラ」だ。

Ajifry × Hometown Lover

松浦アジフライが広げる、友だちの“輪”。



FUSE 代表
川浪勇太さん

松浦アジフライが、イベントではなく、県境を超えた生活圏の中に浸透…そう言ってもよいのではないだろうか。「2021年夏からスタートした<MATSUURA MARKET>が、SNSのみの告知も実験ですが、半年経ってようやく認知されりピーターが増えました。今ではこの商店街の人が「がんばれ、がんばれ」と盛り上げてくれます」と、川浪さん。シャッター街と化したまちに少しずつ灯りが点り始めた。

川浪勇太さん、松浦市在住。本業は動画カメラマン。だが、川浪さんと出会った2015年当時の彼は、地元のビーチクリーン活動や特産、樺の生産支援、野外イベント・鳥フェスブランドナーなど、実に多彩な表情を持っていた。常に口ぐせは「松浦を盛り上げたい!」「みんなで力合わせたい」、この2つ。ところが実際は川浪さん自身、ありあまる情熱とあふれる故郷愛をどう扱っていたのか五里霧中だったという。本人が過去をそうふりかえている。

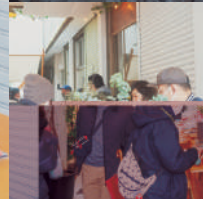
2021年、そんな川浪さんが、隣町・伊万里市の商店街にフォトスタジオ『FUSE』をオープンさせた。「仕事は企業PRがメインですが、もともと(地方にクリ

松浦アジフライ、“県境”を越える① お隣り、佐賀・伊万里からラブコール!



エイティブを確立する」が私のテーマでした。田舎にクリエイターがいらないから仕事も都会へと出てしまう。もし地元クリエイションが生まれる場所があったら、ローカルはローカルのまま自然に循環ができていくはず」。

川浪さんはその実地試験としてある試みを考えついた。松浦市の特産加工品の小さなマーケットイベント『MATSUURA MARKET』を自身のスタジオで始めたのだ。古い商店街の一角、スタジオ横の通路も含めた手作り感満載の軒下市だ。6〜7の出店が連なり、ほぼ3分の2が川浪さんの想いに共鳴した松浦市からの有志。



アジフライ大好きっ子と一緒に! 出店者には漁師もいる、菓子職人も、居酒屋店主もいる。アカモク、しらす、ちりめん、スイーツ、そして松浦アジフライが並ぶ。

「隣なのに伊万里の人は松浦市のことを知らないのです。でもアジフライサンド、アジフライカレーも登場し、松浦の美味しさを知る人が増えて来て。伊万里も喜ぶ、松浦も喜ぶ。私は今でも松浦に住み、伊万里(佐賀)で松浦(長崎)を発信する。こんな風に地方には地方のやり方があると気づけたのはコロナ禍でした。どんな時でも必ず答えがある。」

7年かかった。夢を、夢で終わらせなかつた川浪さん。その輪はますます広がっている。

MATSUURA MARKET

伊万里市伊万里町甲254(商店街通り側)
日時:毎月第3土曜/10:00~15:00

FUSE

佐賀県伊万里市伊万里町甲254
☎0955・38・9013

松浦アジフライおなじみの青いロゴとは違った、ひときわ目を引くグリーンカラー！車体には「松浦アジフライを揚げた廃油で走る公用車を目指す」と、ある。つまり、「松浦市は、松浦アジフライを揚げた廃油を再利用し、松浦の未来のためにバイオ燃料で走る公用車を率先して導入しながら、環境にやさしいまちを目指します」という、SDGs宣言というわけだ。

この素晴らしい取り組みをサポートするのが、隣接する平戸市の企業『鶴丸設備』。1989年に創業、浄化槽の保守点検・清掃業を生業としてきた。その後、地球温暖化防止・環境問題解決・循環型社会構築のため、バイオディーゼル製造(販売業)を経営していた『ビックコーポレーション』と合併。その代表だった上田博之さん(現鶴丸設備取締役)に就任。はい、いち早くアジフライの聖地松浦の「廃油」に反応した人だ。

「松浦アジフライの廃油を私たちの技術で純度の高いバイオ燃料に精製し、軽油の代わりに使える燃料に生まれ変わらせているのです」と、上田さん。驚くのはそれが日本一の高純度燃料ということだ。「半年前、純度99.95ウェイトパーセントという数字を記録しました。これは軽油よりきれいな油であることを示しています」。上田さんは続ける。「今後、炭素税など地方の暮らしや企業活動が直面する問題は山積み。私たちは環境にいいものを安く提供することで、困っている人や企業を助け、(へ田舎でも働きやすい環境)をつくりたいのです。それが松浦をはじめ、まちの定住促進にも自然環境を守ることにもつながるからです」。松浦アジフライがまちの未来にも環境問題にも役立つということだ。市境を越えて広がる輪。ECO×松浦の未来がさらに広がってゆくだろう。

Ajifry × SDGs

松浦アジフライで、“車”が走る？!

松浦アジフライ、“市境”を超える②
長崎・平戸からラブコール!



聖地との
コラボデザイン・イメージ!

精製後の違いは目にも明らか！海も空もきれいになっていくはずだ。

松浦アジフライの連携店から月一回、廃油を回収。

ガラスレンジや換気扇、シンクや排小口の掃除などに使える海にやさしいバイオ洗剤(グリット)500ml(250円)も開発。海を汚す界面活性剤ゼロ！廃油をバイオ燃料に精製する際、出てくるのがグリセリンだが、それを捨てずにこの洗剤に！松浦アジフライを揚げた廃油と引き換えにこれを協力店舗に渡せば、海がきれいになり、店側も廃油の処理に困らず、店もピカピカに。好循環！販売協力店ほか企業等とのタイアップOK！ただし現在、一般販売は本社(平戸市)までご来社の方のみに対応。

松浦市と一緒に松浦アジフライの廃油再利用を支えてくれる鶴丸設備の上田博之さん。市は現在、公用車(ディーゼル車)へのバイオ燃料導入を検討しており、世界平和を願う『松浦アジフライ憲章』第8条(P24参照)がますます現実味を帯びてきた！

*車はそのコンセプトカーとして撮影したものだ

海をキレイにする
油に変えます！

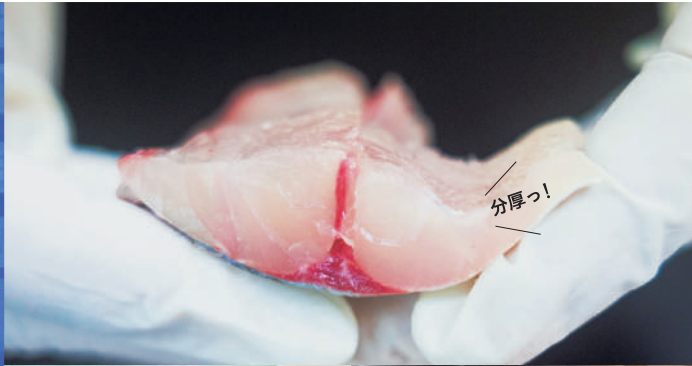


鶴丸設備 取締役
上田博之さん

本業、“ギフトショップ”?!
“究極”の冷凍アジフライが生まれる理由。



池田隼人さん。全国の産地を探し回り、長崎松浦にたどり着いたという“アジフライ師”。



分厚っ!



『FALAYASHIKI AJIFRY』。6枚入り1,980円(300g前後)はアジ1匹半を使用! 刺身で食べるほどのアジをアジフライに。



松浦港で早朝に水揚げされたアジの中でも“30センチ”前後のみを厳選。するとこの分厚さだ! 具体的な調理方法は企業秘密だが、「味付けは最小限に。臭みとり、パン粉つけ(薄づき)は最大の手間をかけて。手作業で一匹ずつ丁寧に、その日のうちに加工して急速冷凍。」

Ajifry × His Life

人生を変えた、アジフライ。



一本釣りが、
信楽!

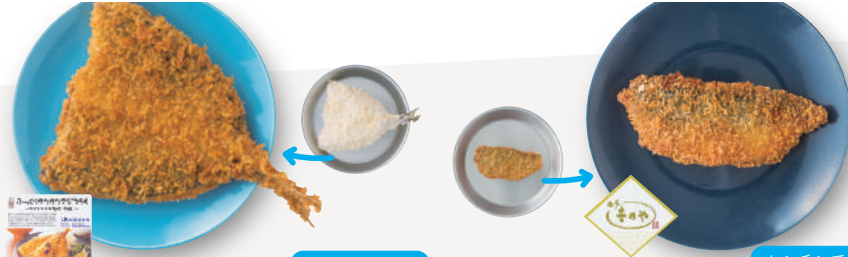
中島清隆さん。「実際に行って食べてみたくなかった」と通販レビューをいただくことも多々。ギフトショップと冷凍アジフライ加工所、二足のわらじを履いて奮闘中!

「アジフライの聖地宣言がなかったら、ギフトショップのままでしたね」。中島清隆さんは、今福町で生まれ育った根っからの松浦っ子。釣りは茶飯事、小さいころから趣味だったという。80歳の父親と一緒に早朝から漁に出ます」と、元氣! 2年半前に立ち上げた『長崎松浦ふくふく直売所』で、天然アジと鮮度にこだわった冷凍アジフライを製造販売している。『ギフトショップ以外にも并非当屋など、私はいろいろ挑戦するタイプですが、聖地宣言がなかったら、今でもこの事業に着手することも、池田さんと出会うこともなかったでしょう」と、続けた。池田さんとは東京・高田馬場にある和食『酒肴新屋敷』の店主、池田隼人氏のこと。アジフライの名手として全国に知られ、「アジ一筋! アジは誰よりも一緒にいる相棒」と自らを語る『アジフライの鬼才』だ。

その池田さんとタッグを組み

「冷凍アジフライの限界に挑戦しよう」と開発したのが『FALAYASHIKI AJIFRY』だ。至高のアジフライを目指し、「鮮度」「下処理」「パン粉」に徹底的にこだわった逸品だ。6枚入り1,980円(税込)という強気の価格に、鬼才のこだわりが見える。サクッと軽い衣。ふわっと柔らかい身。何もつけなくても旨い! 松浦でなければ、2人のタッグでなければ、叶わなかった冷凍アジフライの限界だ。極意は2つ、「妥協しない素材選び」「最小で最大の手間暇」にあるという。「池田さんのルールは、捌き方にも粉づけにも細かい決めごとがあり、すべてに倍以上の手間暇がかかる作り方。でもそれが冷凍アジフライの限界を極めたのです」。

アジフライの鬼才のバックアップで、全国へと羽ばたくその縁を紡いだのは、中島さんの人生をかけたアジフライ愛だった。



保栄水産/
長崎鷹島ふっくらサクサクアジフライ
*開き3~4枚(約500g)2,160円
養殖だから365日給餌。肉厚、開
きで120g以上のみ厳選、パッタ
液は卵不使用!

アジの旨味もあ
りつつ、アジ特有
のクセが苦手な
方にも!一枚で
副菜いらす!

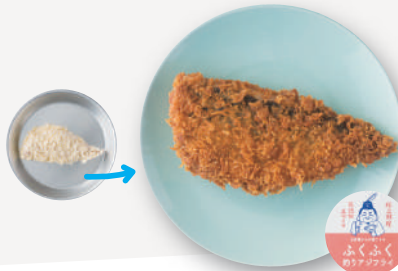


旅亭 吉乃や/
松浦を食べるセット 揚げたてアジフライ
*フィーレ5~6個入(220g)1,100円
朝獲れアジを揚げた後は、急速冷凍
で-60度の冷凍庫で保管。揚げたて
の状態のままお届け!

レンチンで楽々で
すね、手軽でお弁当
にはピッタリ。小型
でバーガーにもOK



梅山鉄平 判定! 冷凍アジフライ、“最前線”!
松浦アジフライの強力援軍! 定食界の巨人・梅山鉄平氏が、
松浦の冷凍アジフライを試食&判定!



清祥/ふくふく釣りアジフライ
*フィーレ3~7枚(200g)1,000円
一本釣りアジをすぐに生
き加工の“極上鮮度”。
無添加国産生パン粉仕上
げでサクサク!

衣サクサク、中身
ふんわり。脂の旨
味も感じます。何
もつけなくてOK!



三陽/
長崎県産 真アジフライ開き
*6尾(360g)800円
旋網漁真アジをワンフロ
ーズン仕上げ。旨味・栄養・水
分を蓄えたまま高速冷凍!

衣とアジの大きさ
などバランスが、
松浦不動の味。パ
ーティーには無敵!



ENMAKI/
「アジフライの聖地 松浦」
えんまきのおじフライ
*フィーレ8枚(約350g)1,000円
水揚げ後の真アジを新鮮なまま加工。
魚本来の旨みはそのまま、衣はサク
サクで中身はふわふわに!

完成度高し、既製品感
が少ない! 揚げ焼き
程度で済む薄衣は家
庭で重宝しますね



Ajifry × Frozenfood

ついに戦場は、冷凍アジフライへ。



Check! 2
『三陽』の冷凍自販機第1号機は聖地の心臓部、松浦魚市場に登場! 順次、福岡市内中心部の地下鉄駅構内(複数)などにも設置予定。本社ビル(福岡長浜)にはアジフライをメインとした食堂も新設予定!

ママ、アジフライ!

Check! 1
冷凍アジフライ8枚入り700円、4枚入り400円で販売。銀だらみりん、さば白たまり干しなど同社他の商品もある。

「冷凍」も、旨いのだ!

〈魚屋三陽〉/自販機設置場所:松浦魚市場(地図P22)入口、守衛室横。問:旬市場(P26)

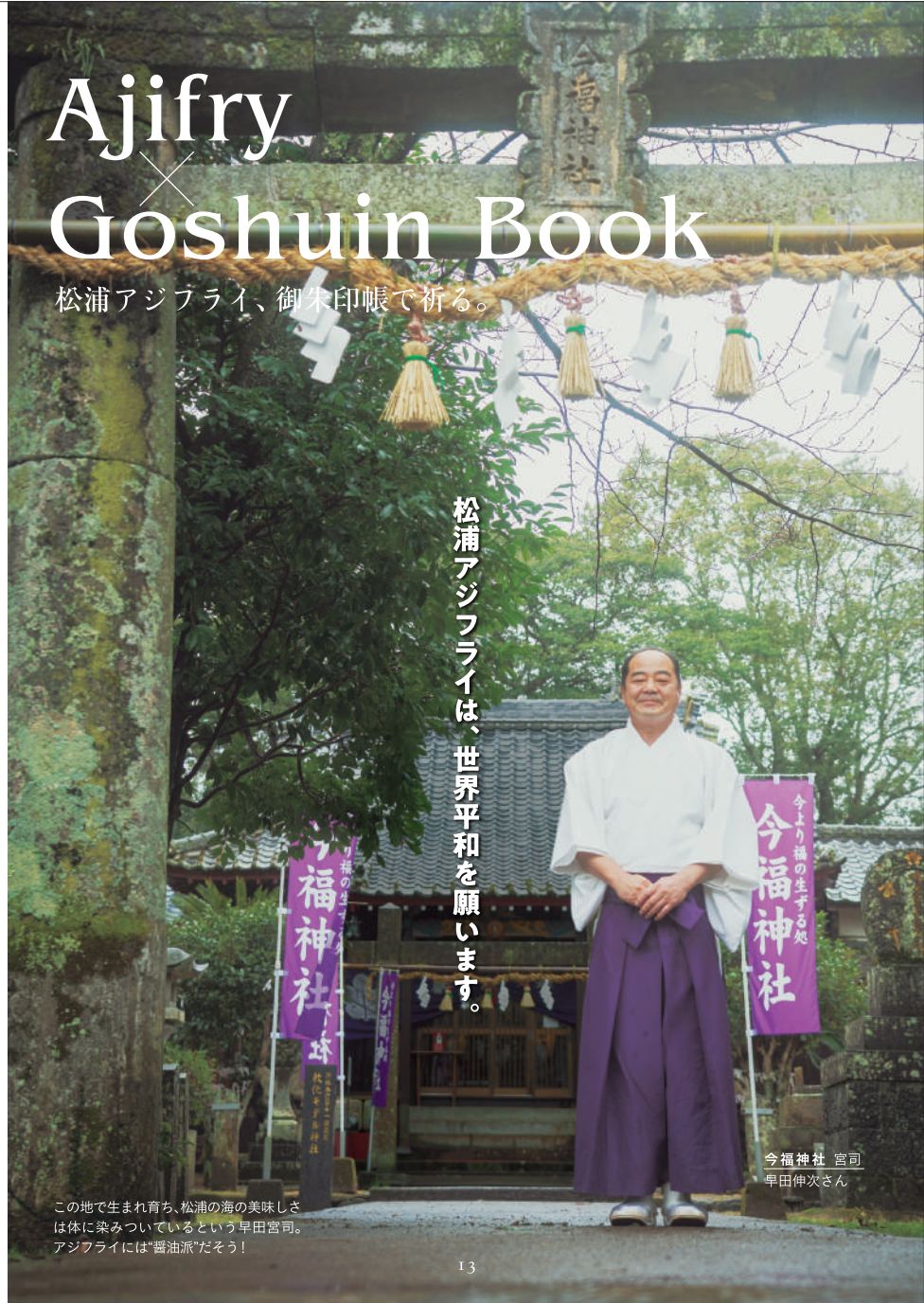
「現地が一番旨い!」。そんなあたりまえに最接近し、いつでもどこでもその口福を届ける手段。これが松浦アジフライの課題の一つでもあった。ここに手を挙げたのが国内随一のアジフライ製造工場『三陽』だ。原料直接買い付けから加工まで一気通貫! 特許特許取得のアイスシャーベットなど特殊な技術で鮮度保持、一次処理から20分でスピード凍結という高い加工能力を持つ業界の雄だ。その美味を「いつでも24時間どうぞ」と、冷凍自販機を登場させたのだ。

一方、日本一のアジフライを全国各地へお届けするには、通販事業の広がりも必至だった。これまで主にアジフライの聖地松浦連携店が支えてきた聖地の味に、これからは、冷凍アジフライも加わり、ますます松浦の旨さに厚みが増しそうな勢いなのである。しかもどれも個性際立つ顔ぶれだ!

Ajifry × Goshuin Book

松浦アジフライ、御朱印帳で祈る。

松浦アジフライは、世界平和を願います。



今福神社 宮司
早田伸次さん

この地で生まれ育ち、松浦の海の美味しさは体に染みついていているという早田宮司。アジフライには「醤油派」だそう！

平成31年4月27日。この日、友田吉泰市長は松浦市が「アジフライの聖地」であることを宣言！これと同時に、アジフライの聖地松浦運携店一同は「松浦アジフライ憲章」を發布した。全8条から成るこの憲章の最後に掲げられているのが、「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」という第8条だ。

文字どおり、憲章發布からの3年間、私たちは松浦アジフライがもたらす「美味しい笑顔」「豊かな食卓への貢献」「美しい海を守る活動」を通して、世界平和への小さな一歩を少しずつ重ねてきた。

市内にある「今福神社」の御朱印には、松浦アジフライがその「祈願主のように堂々とその祈りを綴っている。

今福神社は平安時代末期の応徳元年（1084年）、江州の多賀社（現在の滋賀県にある多賀大社）よりイザナギ・イザナミ二柱

を勧請して創建。その後、松浦党祖となる源久公がこの地に上陸。この神社に置いて年越ししたことから「歳の宮」とも呼ばれている。「アジフライを食べにいらした観

青海波には（永遠に途切れない）という意味があるそう。「この地（今福）は～今より福の生ずる処～」と、当時、松浦家の祖が述べたと伝わっています。



光客の方がこちらにお寄りになることも。時代は御朱印ブーム、ここは海にも近く、松浦水軍と縁の深い神社ですから御朱印には「青海波」を描いているのです。

「田舎の一人神主ですから、日中、常に在社できないのですが、御朱印(500円)はできるだけ対応させていただきたいと思っています」。事前に電話での依頼が確実。

ちょうどアジフライ（鱈）の聖地 北海道でもありますから、喜んでいただけるのでは」とは、宮司・早田伸次さん。自ら「松浦の歴史の伝道者」として、地元集會など数々の講演の場で、松浦史の重要さを語り続けるまちの知恵袋である。同時に、松浦市のアジフライの聖地への道を支え続けている人物だ。「若いころ、10年の東京生活で悟ったことは、松浦がいかに美味しい土地であるかということ。そもそも都心の人にはサバの生食文化がなく、光り物が苦手という人も多いのです。ですから「夏のアジフライ、冬の塩さば」などという松浦の幸、旬のこ馳走はきつと喜ばれるはず」。

御朱印になった松浦アジフライ。美味しいだけでなく、「笑顔」「食卓」「海から世界平和を願う、もう一つの顔を知ってほしい。





誇れる故郷を。大人たちの願い。

タコはん
アジフライかなあ



AJIFRY × SUBCULTURE

“サブカル”から入る松浦アジフライ、正解。

松浦高校(まつナビプロジェクトのメンバー)/梶原睦月さん、中島あずささん、町田秀斗さん、北島さくらさん、平野翔梧さん、江口菜那さん、柿山慶樹さんと、井形慎治先生。

聖地ならではの“おもてなし”。私たちはその旗印に全国人気のイラストレーター・NONCHELEEE氏によるイラストワークを起用。アジフライへの入り口が“サブカル”であっても全然いい!「食べたくなる ⇒ 来たくなる(買いたくなる)」。どちらも正解なのだから。



松浦アジフライグッズ
松浦“愛”をサブカルに!
Tシャツは地元人気No.1!
●旬市場(P26)、MatsuoNouen+Coffee(P29)等で購入可



アジフライ★キャラバンBOX
聖地松浦のスピリッツがぎゅっと詰まったPRイベントのシンボル。
●松浦市地域経済活性化課
☎0956・72・1111



聖地松浦“顔はめ”パネル
愉快で楽しい松浦アジフライの世界観にぜひ溶け込んでみて!
●松浦市地域経済活性化課
☎0956・72・1111



MR松浦アジフライ列車
珍景! 食品サンプルでつくったアジフライの吊革がズラリ!
●松浦鉄道※
☎0956・25・3900



アジフライの聖地松浦石工モニュメント
鷹島・阿翁地区産出の玄武岩“阿翁石”を使用。市内に5か所!
●設置場所はP21~の地図参照

映え! ザ聖地のシンボル
美味しさを記憶に残す“映え”な松浦アジフライアイコンと、一度目にすると思裏から離れない、萌えな(セリ人・永田さん)のモチーフは、聖地のシンボル! Tシャツやステッカーなど松浦市でしか入手できないグッズは若い世代を中心にデイトレブなファンを育んだ。
「食べてよし」「買ってよし」「体験もイける!」地域にしっかりと根づいたアジフライ印たち。しかしこんな愉快的なアジフライブームを一番楽しんでいるのは、実は地元なのだ。小さな港町の大人たちがこそぞって取り組む本気の故郷再生。それは子どもたちにもしっかりと受け継がれていた。写真の松浦高校の生徒の一人など、‘うち’は週一、アジフライです笑。あの店はニラソースもバリ旨ですと、すっかり小さな観光大使だ。
4月になると“18歳”は大人の仲間入り。生まれ育ったまちに誇りを持って巣立つ彼らの、その日は近い。

※“アジフライ列車”の運行ルート・時間は前日に発表。また松浦駅を通過しない運行ルートがあるので利用時には電話で確認を。(問)松浦鉄道 担当 : 川村(☎0956・25・3900)



Ajifry World

世界を目指せ、
松浦アジフライ!

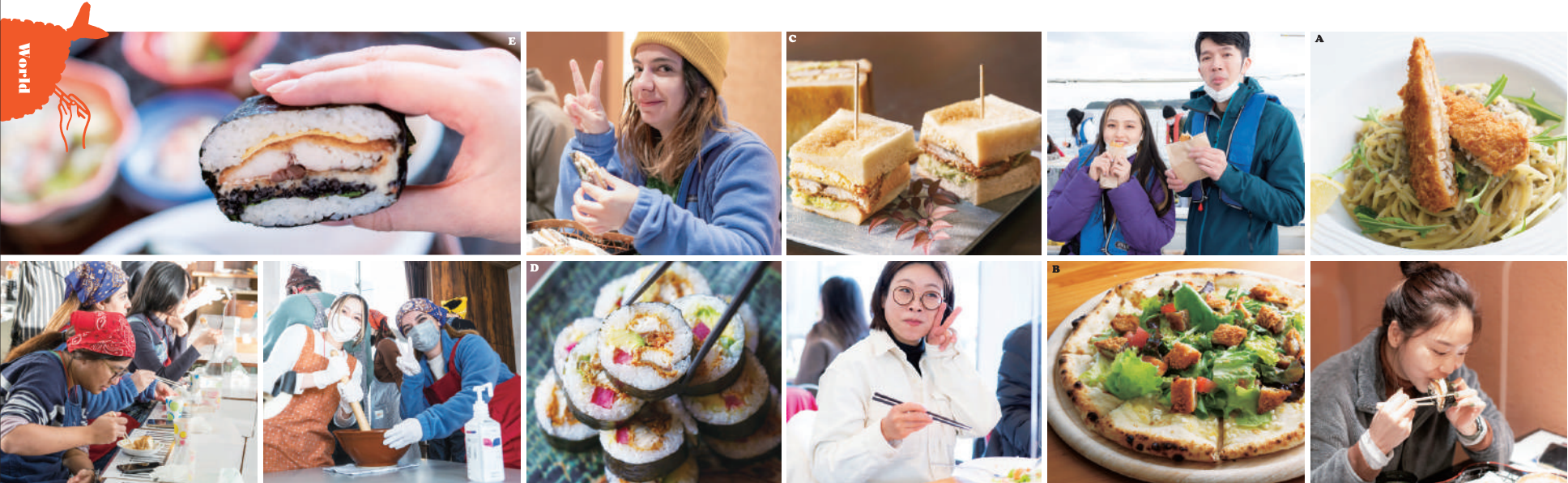
最近では、天ぶら・トンカツ・唐揚げなど、日本の揚げ物料理が外国人旅行者を魅了しているらしい。ならば、「揚げ物文化の土俵ではゼッタイ負けない!」と、松浦アジフライがアジフライのメンツをかけて、王道の日本食文化への仲間入りを狙う挑戦の舞台に踊り出た! 松浦市内の有志3店舗が、自慢の腕と経験と武器に、多国籍なアジフライ・アレンジレシピに取り組んだのだ。

まず、イタリア料理店「PASTA

and PIZZA GIFT」では松浦アジフライがイタリアンな風に乗った。4種のキノコの香りとアンチョビソースが絶妙に響きあう「アジフライバスタ」と、小さくカットした2枚のアジフライをトッピングした「サラダピザ」だ。

一方、鷹島で旅亭を営む『吉乃や』からは、松浦の磯の香りを海苔巻きでいただく「アジフライの海苔巻き」、対照的な「アジフライサンドウィッチ」の2本立てが登場。最後に、松浦市唯一のシティホテルからはなんとオニギリがいや、おにぎらずだ。「松浦に来て、食べていただくのが一番」とドライブ中も手軽に食べることができる「アジフライおにぎらず」を開発したという。いずれも限定数のスペシャルメニュー。もちろん、外国人旅行者でなくとも誰でもOK!

世界を目指す聖地のおもてなしの数々、ぜひお楽しみあれ。



Illustrator: NONCHELEEE

外国人観光ツアーから生まれたグッズたち!

ステッカー (2種1セット) 300円

保冷バッグ (大) 2,000円 (小) 1,500円

松浦アジフライの英語版ガイドブック『The Home of Aji Fry』も完成!

(右) 風呂敷<松浦アジフライ憲章>文字入り/2,000円
(中) 風呂敷<How To Make Aji Fry>イラスト柄/2,000円
(左) 風呂敷<アジフライ模様>イラスト柄/2,000円

扇子/1,500円

松浦アジフライが、イタリアンに?! サンドに?! オニギリに?!

- E** 松浦シティホテル<松花>
*P28参照
<アジフライおにぎらず(500円)>は、日本ならではのひじきを使用。"日本のソウルフード"をアピール! 豪華な膳スタイルで楽しめる<アジフライおにぎらずカゴ膳(1,000円)>もあり。
- C,D** 旅亭 吉乃や
*P25参照
<アジフライの海苔巻き(800円)>は醤油を絡めたアボカドに、わさび+彩の紅芯大根(冬季)をイン! <アジフライサンドウィッチ(500円)>はタルタルソース×コールスローサラダ。
- A,B** PASTA and PIZZA GIFT
*P30参照
<アジフライバスタ(1,200円)>にはアジフライ1枚を大胆にトッピング。<サラダピザ(1,280円)>は石窯で焼いたもちもちのピザ生地×2種のチーズ。アジフライの相性とも抜群。
- 1日10食限定、予約不要だが事前予約がスムーズ。
- 各1日10食限定(前日15時まで要予約。予約でテイクアウトも可)
- 各1日5食限定(イートインのみ)、予約不要。

販売: Matuo Nouen+Coffee(P29)/旬市場(P26)など

(問) ☎0956-72-1111(代)/松浦市地域経済活性化課

アジフライをもっと楽しむ共同宣言

- 一、いつでもどこでもアジフライを楽しむこと
- 二、一口目は何もつげずに食べることに
- 三、ソース派も醤油派もタルタル派も仲良く食べることに
- 四、美味しいアジフライを常に追い求めることに
- 五、美味しいアジフライに出会ったらそれを広めることに
- 六、アジフライに関わるすべての人への感謝を忘れないことに

Ajifry × Lovely Friends!

松浦アジフライと、ゆかいな仲間たち。

ON AIR中! 日本初! 『アジフライ会議2021@松浦』開催。

Friends

久保川洋平さん
 *三陽松浦営業所・次長
 日本最大級のアジフライ加工工場を切り盛り(P11)。松浦アジフライPRの強力サポーター!

下久保直人さん
 *味楽さらく・店主(アジフライ提供店/P27)
 釣りアジのアジフライ、第一人者。

松尾秀平さん
 *Matsuo Nouen+Coffee・店主(アジフライ提供店/P29)
 商店街のカフェでアジフライを提供するまちの若手キーマン。

池田隼人さん
 *酒肴 新屋敷・店主(アジフライ提供店/東京)
 唯一無二、究極のアジフライ師(P10)。

木村英里さん
 *フリーアナウンサー(MC/横浜市)
 今回のMCで初の松浦上陸、紅一点で会議をリード。

永田弘樹さん
 *西日本魚市・セリ人
 聖地のアイコン、破壊力満タンの笑顔のイラスト・セリ人はこの人!

<dancyu> 植野広生編集長

アジフライを美味しく食べる方法として、開きのアジフライを二分割し、片身を脂乗りの薄く身の締まった尾の方から脂が乗って濃厚な腹側に食べ、残りの半身を腹から尾の方向に食べていく「クレッシェンドークレッシュ」を真ん中に持っていき、方法を図とグラフを使いながら紹介。

私たちはここまでやって来た!

運運すぎる。聖地宣言から3年、私たちがここまでやって来た!

「アジフライの聖地松浦」宣言から3年、小さな一歩一歩を重ね、私たちはここまでやって来た。新型コロナウイルス感染症が襲った2年という長い月日にも負けず、市外から近県へ、九州から全国へと少しずつ「アジフライの聖地松浦」の名が遠くまで届くようになったのは、友田吉泰市長をはじめ「オール松浦」が積み上げた、まちの勝利だ!

その一つの大きな成果が、2021年12月17日に松浦市で開催された「アジフライ会議2021@松浦」であるように思う。アジフライの魅力を論じ合うこのオンラインイベントはYouTubeで全国へ同時配信されたのだ! アジフライ愛好者代表として、人気雑誌<dancyu>の植野広生編集長を筆頭に、会議に参加した6名の論客たちはアジフライについて熱い議論を交わし、会場はもちろん、会議を見守った全国のアジフライファンを多いに湧かせたことは言うまでもない。「アジフライをどう食べるか」「開きとワイレ、おいしさの違いは?」「アジフライに合うソースとは?」「アジフライに合う酒は?」。尽きぬ話題に90分の持ち時間は足りないほどだったが、最終「アジフライをもっと楽しむ共同宣言」を採択するに至ったことは、聖地だからこそ花開いた快挙!といえよう。

日本初の「アジフライ会議」は大成功。さらには、2022年4月27日に開店する「dancyu食堂」に、松浦のアジを使ったミックスフライ定食が定番メニューに決定! 奇しくも聖地宣言の3周年目にあたる記念すべきその日は、私たちがここまでやって来た!

CHECK 会議の様子は アジフライ会議2021@松浦 を検索! いつでもYouTube上でONAIR中!

※東京駅札外グランドスタ八重北に開店

まちなかエリア

長崎県松浦市へ!

福岡からドライブ90分で
アジフライの聖地へ!!

(鷹島90分・福島70分)
*電車・バス:155分~

ご注意!

ご紹介する店舗の店休日は変更になる
ことがあります。ご来店前にお電話で【店休
日のご確認】をおすすめしています。

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33店は、ここだ!

33
選

松浦アジフライ
食べ歩き
MAP



魚市場エリア



ドライブエリア



「松浦アジフライ」とは?

1 回遊性? 居着き?

松浦では、回遊性あじは旋網
漁法で大量に。一方、一本釣
りや定置網で獲るのが居着き
あじ。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」。
その日の水揚げし粉付けして凍らせる「フ
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?

五島海域から対馬海峡で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。そんな、それそれ
の個性もまた、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
んで出ない! 今ではオリ
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!



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、ノンフライズン又はワンフローズンを提供します
- 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運轉店一同



鷹島モンゴル村(無料開放中)

夕映えオートキャンプ場

宮地嶽史跡公園

白浜海水浴場

阿翁浦港

対馬小太郎の墓

鷹島郵便局

松浦市立埋蔵文化財センター

松浦市役所 鷹島支所

740年前の木製大イカリ

鷹島神崎遺跡

日本初の国指定海底遺跡

牧の岳史跡公園

若松自然園

船唐津港

殿ノ浦港

初崎海水浴場・キャンプ場

海水浴、釣りを楽しんで!

椿の群生林

5万本! 日本最大級

今山神社

とれたて 福の島(直売所)

アジフライの聖地 松浦石工モニュメント

アジフライの聖地 松浦石工モニュメント

アジフライの聖地 松浦石工モニュメント

アジフライの聖地 松浦石工モニュメント

アジフライの聖地 松浦石工モニュメント

アジフライの聖地 松浦石工モニュメント

アジフライの聖地 松浦石工モニュメント

アジフライの聖地 松浦石工モニュメント

アジフライの聖地 松浦石工モニュメント

アジフライの聖地 松浦石工モニュメント

アジフライの聖地 松浦石工モニュメント

ぎぎが浜

松浦党先祖・源久公が上陸した際、奥が砂浜できしむ音「ギイギイ」と鳴ったとか。名前はその名残。

巨大兜が!

インスタ映え!

調川道路公園

巨大兜が!

インスタ映え!

鷹島IC

今福港

今福神社

松浦党先祖・久公を祀る

今福駅

今福IC

今福駅

土谷棚田

海に沈む夕日の美しさは「日本の棚田百選」でも屈指と名高い。

大山公園

800本の桜の名所

蛙鼻公園

福之島 Hotel&Resort TSUBAKI(福島温泉)

福島郵便局

福島大橋

福島港

福島オートキャンプ場

LPG基地

浦之崎港

福島IC

福島IC

くるまえばい 養殖場

福島大橋

福島郵便局

福島大橋

福島大橋

福島大橋

福島大橋

福島大橋

福島大橋

福島大橋

福島大橋

福島大橋

福島大橋

福島大橋

北波多へ

伊万里へ

伊万里市

伊万里市

伊万里市

伊万里市

伊万里市

伊万里市

伊万里市

伊万里市

伊万里市

伊万里市

伊万里市

伊万里市

08 居酒屋・食事処

海鮮丸幸

▼ 昼/夜



現役漁師が切り盛りする店

玄関から10歩で海! もっとも海に近い食事処は2021年開店の新顔だ。今でも現役漁師だという若店主は「アジフライは必ず6枚付けます!」と、太っ腹! それでも税込1,000円だ!

鷹島町阿翁浦免741-19

☎0955・25・9113

営業時間/

11:00~LO14:00、17:00~LO21:30
休/不定



07 宿

旅館 鷹島センター

▼ 昼



釣り客を喜ばせる「酢漬け鯛」付!

トラフグ料理を求めてに釣り客が集まる島の宿。酢漬け鯛付き 鯉フライ御膳(2,000円/完全予約制)はこの豪華さ! 昼のみ楽しめる。当店限定オリジナル酒「神風」元寇は土産に◎。

鷹島町中通免1894-2

☎0955・41・5011

営業時間/11:00~14:00

休/不定



06 道の駅

鷹ら島

▼ 昼



絶景! アジフライバーガー

島の特産品を販売する<道の駅>内のテイクアウト店。道の駅オリジナルのアジフライバーガー(350円~、販売は10:00~17:00)は『鷹島肥前大橋』の絶景もご馳走に! ダブルも!

鷹島町神崎免1636

☎0955・48・3535

営業時間/8:30~18:00

休/なし



02 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

定置網で獲れた新鮮なアジ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押し寄せる人気店。ミニ鳥島来めし(海鮮丼)付アジフライ定食(1,500円)。

鷹島町神崎免91-7

☎0955・48・2950

営業時間/

11:00~LO13:30、17:00~LO21:30※
休/水曜



01 居酒屋・食事処

いけす 京屋

▼ 昼/夜



職人の丁寧な仕事キラリ★

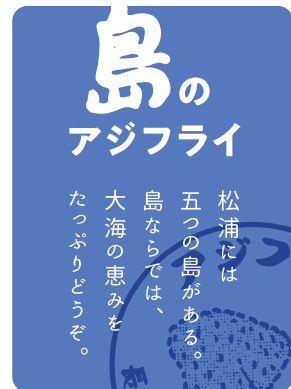
専属の漁師から仕入れる25cm以上の釣りアジを中心に、注文後に捌きたてをフライへ。丁寧な処理、器の選び方、盛り付けや接客まで細やかな心遣いが嬉しい。アジフライ定食(1,000円)。

福島町塩浜免2238-9

☎0955・47・2031

営業時間/

11:00~LO14:00、17:00~LO20:00※
休/月曜、月曜以外も不定



魚市場のアジフライ 『松浦魚市場』内だから、海に一番近いアジフライ!

11 鮮魚・加工食品販売所

旬市場

▼ 昼



アジフライ「T」(2,200円)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。店内で揚げたてのアジフライのテイクアウト(150円~)のほか、冷凍アジフライ(700円~)は土産に最適だ。

調川町下免695

☎0956・72・2495

営業時間/

9:00~14:00※
休/土曜、市場休日



※曜日および夜間の営業時間に変更有

10 食堂・レストラン

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、半身はアジフライと、まるごと一匹を味わい尽くす「二刀流」! 4~8月、100g以上のマジメ松浦ブランド「旬あじ」を毎日手作りで提供。旬あじ定食(1,400円)は夏場限定!

調川町下免695

☎0956・59・6544

営業時間/

10:30~LO13:30 (アジフライ、刺身は完売で終了)
休/土曜、市場休日



09 食堂・レストラン

魚市食堂

▼ 昼



名物「母ちゃん」のこだわりは?!

『松浦魚市場』の男たちの胃袋を満たし続けて約40年。店主・坂本さんのこだわりは「絶対冷凍しない」! 3枚付ける(サイズ大は2枚)、「お腹一杯で帰す」。アジフライ定食(750円)。

調川町下免695

☎0956・72・3794

営業時間/5:00~13:00

(アジフライ、刺身は完売で終了)
休/土曜、市場休日



05 宿

宮崎旅館

▼ 昼/夜 (要予約)



夫婦もアジフライもアツアツ!

仲良し夫婦が切り盛りする宮崎旅館は、予算から相談のしてくれるおもてなしの鳥宿。昼は客間でアジフライ定食(1,100円)を。アジフライのほか、ふぐのテイクアウトもOKだ!

鷹島町阿翁浦免643-3

☎0955・48・2709

営業時間/

昼は予約時間で、夜は宿泊者のみ
休/不定



04 宿

旅亭 吉乃や

▼ 昼/夜 (要予約)



島の旅亭でアジフライ!

目の前は漁港! トラフグやマグロで有名な老舗旅館だ。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豆腐、おはぎがセットのアジフライ御膳(2,000円)がおすすめ。

鷹島町阿翁浦免649

☎0955・48・2030

営業時間/11:30~14:00

休/不定



03 居酒屋・食事処

海上屋台 三軒屋

▼ 昼/夜



海にぶかりと浮かぶ海上屋台

天気の良い日はぜひテラス席へ。海の上で食べる新鮮なアジフライは格別だ。「ノンフローズン」を目指すアジフライ定食(935円)は、地元の定置網漁の朝獲れアジを使った限定数!

鷹島町阿翁浦免

☎0955・48・3251

営業時間/

11:00~17:00 (予約で~LO20:00)
休/木曜



18 居酒屋・食事処

居酒屋 おばちゃん家 ▼昼/夜



コスバ最高! リラックスも約束

ゆっくり飲みたい人、ガッツリ食べたい派、両方に嬉しいおもてなしが人気の秘密。盲くて安いママの料理をめあてに常連客がカウンターを埋める。単品アジフライ (550円) は母の味。



志佐町浦免1292-1
☎0956・72・1333
営業時間/
11:30~14:00 (LO13:30)、
17:00~LO21:30
休/月曜、第2日曜

17 居酒屋・食事処

いけす小料理 みゆき ▼夜



「冷凍しない」がみゆき流

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だ。「冷凍はしたくないから“その日の海次第”と店主。アジフライ (単品600円) は3枚おろし。



志佐町浦免1038-5
☎0956・72・4258
営業時間/
17:00~LO21:30
休/日曜、祝日の月曜

まちなかのアジフライ

松浦市中、心街では
心熱き店主たちが
愛情たっぷりにおもてなし。
おもてなし。



13 宿

松川屋旅館 ▼昼/夜



潮風が心地いい港の宿

客室から海が見える船着き場そば。大正14年創業、今も昔も家庭的なおもてなしを守る老舗旅館だ。釣りアジにこだわったアジフライ定食 (1,500円/前日までに要予約) はお刺身+小鉢付き!



今福町浦免533
☎0956・74・0009
営業時間/
12:00~14:00、18:00~20:00
休/月・火曜

12 食堂・レストラン

海の里食堂 ▼昼



素材はALL Made in 松浦!

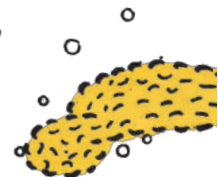
松浦港水揚げのアジはもちろん、米、野菜、漬物などすべてがオール松浦産! アジフライ定食 (700円) はごはんとお味噌汁のおかわりは自由だ。



今福町北免2009-323
☎0956・74・0780
営業時間/11:00~14:00
休/12/29~1/5

ドライブゾーンの アジフライ

海岸線のドライブを
楽しみながら
立ち寄りしたい!
個性派
アジフライ店。



21 食堂・レストラン

レストラン 松花 ▼昼/夜



ホテルならではの品質で提供

松浦市唯一のシティホテルならではのアジフライ御膳 (1,800円) は、アジフライに鷹島本マグロの刺身 (中とろ、赤身) と松浦産野菜の天ぷらが付いた豪華版! アジフライ定食は1,000円。



志佐町浦免1782-1
☎0956・72・5000
営業時間/
11:30~LO14:00、17:00~LO21:30
休/なし

※曜日および夜間の営業時間に変更有

20 居酒屋・食事処

食味酒処 あじ彩 ▼昼/夜



1日限定30食、売切御免!

あじの旨味を知り尽くす大将自慢のアジフライは、松浦水揚げでも“刺身品質”という一番良質を選びぬく。定食 (1,280円) 刺身は三点盛750円、五点盛1,250円。他に当日入荷の鮮魚あり。



志佐町浦免1311-1
☎0956・72・2955
営業時間/
11:30~LO13:30、17:30~LO21:00
休/不定

19 居酒屋・食事処

めしや割烹 栄 ▼昼/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、箸で持ち上げるのもやっとの大きさ! このサイズ、その鮮度重視へのこだわりが店主のモットー。アジフライ定食は1,200円。



志佐町浦免1175
☎0956・59・8531
営業時間/
11:30~14:00、17:00~LO21:00
休/火曜

16 居酒屋・食事処

地酒屋 いわさ ▼夜



洋食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、保育園時代からの同級生同士・岩佐さんと山本さん。洋食畑25年の山本さんが揚げるアジフライ (1枚400円) は、手作りのタルタルソースでどうぞ。



調川町下免102
☎0956・72・0255
営業時間/18:00~22:00
休/日・月曜

15 食堂・レストラン

あじよし 味楽 きらく ▼昼/夜 (夜は要予約)



自家製ニラソースは相性抜群

一年中“釣りアジ”を提供。だからアジのサイズはその日の釣り運次第! 新鮮な刺身を付けて太っ腹な一律1,180円は特価! 釣りアジが売切れても「聖地松浦アジフライ定食 (980円)」でバックアップ。



今福町東免1-11
☎0956・74・0361
営業時間/
11:00~LO14:30※
休/火曜不定

14 コンビニ

デイリーヤマザキ 松浦小島店 ▼昼/夜



市場直送! コンビニアジフライ

『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! 大人数対応! と、3拍子揃う嬉しい。1枚98円 (半身/フィレ)、松浦市で唯一、アジフライが食べられるコンビニだ。深夜24時まで!



調川町下免877
☎0956・72・0635
提供時間/6:00~24:00
休/なし

30 居酒屋・食事処

ばんしゃく屋



“お一人さま”こそお気軽に

ベアック姿の福本さん夫妻が切り盛り。カウンターはお一人さまがくつろげるゆったり空間で癒され感も◎。ふわふわアジフライ定食(730円)が名物料理だ。



志佐町浦免1236-8
☎0956・72・3335
営業時間/
18:00～LO23:00
休/月曜、第1・3日曜

29 居酒屋・食事処

ごはんとおさけくぬぎ



天ぶら職人がいる本格派

サクふわっのアジフライ(640円)、そカウンターは格調高い某有名ホテル(東京)の日本料理店で23年腕を振るった佐野シェフにあり! 天ぶら職人の技で“揚げ”の温度管理も抜群なのだ。



志佐町浦免1511-11
☎0956・72・4795
営業時間/
18:00～LO22:00
休/日曜

28 食堂・レストラン

ジョイフル 松浦店



ジョイフル初! 高校生とコラボ

ファミレスチェーン店と、地元・松浦高校の生徒がコラボしたアジフライ定食(724円)がまちで話題に。松浦アジフライが楽しめるのは「ジョイフル」でも当店だけ! 単品は614円。



志佐町里免372-1
☎0956・27・9099
営業時間/
8:00～LO24:30
休/なし

24 居酒屋・食事処

小料理屋 一期一会



妥協なし! 職人技のアジフライ

大アジもしくは中アジを一度寝かせて脂をまわし、肉厚の切身で提供。生パン粉とドライパン粉混ぜることでサクサクしっとりが抜群の塩梅に。アジフライ(660円)は自家製タルタルで!



志佐町浦免1337-2
☎0956・72・3005
営業時間/
17:30～LO23:00
休/日曜

23 カフェ

Matsuo Nouen+Coffee



コーヒーと楽しむアジフライ

商店街の真ん中にある洒落たカフェ。人気のアジフライサンドがバーガー風にリニューアル(580円)! しっかり食べ応えのある酵母パンが、オーロラ風のオリジナルソースと絶妙にマッチ。2FはイートインもOK。



志佐町浦免1252
☎0956・72・0267
営業時間/
11:30～18:00※
休/水曜

22 居酒屋・食事処

鉄板居酒屋 とんぼ



自家製タルタルとWソース!

ハチミツ入りの自家製タルタルソースとモツァレラチーズを使ったアジフライホットサンドセット(600円)が自慢! Wで旨さも倍増。粗目のしっかり衣とも相性バッチリ! 定食は500円。



志佐町浦免1170-1
☎0956・72・3030
営業時間/
11:30～13:30、17:30～22:30
(夜は単品)
休/日曜

33 食堂・レストラン

レストラン 庄屋 松浦店



チェーン店でもアジフライ

地元根差し、お客さまのニーズへの細い対応に定評のある、創業50年の老舗チェーン店が“松浦産アジフライ”を看板メニューとして提供! 松浦アジフライ定食(1,012円)。



調川町下免字牛の鼻877
☎050・8883・5798
営業時間/
11:00～LO21:00※
休/なし(元日のみ)

※日曜および夜間の営業時間に変更有

32 居酒屋・食事処

うなぎ割烹 和



優雅に味わえる大人空間

2021年に開店。うなぎ料理をメインとした割烹店で味わえるアジフライは、職人の技が光る豪華極上の装い。アジフライ御膳はアジ刺身(ハーフ)+アジフライ(ハーフ)で1,800円!



志佐町浦免1313
☎0956・72・0263
営業時間/
11:30～14:00、17:30～21:30
休/日曜

31 食堂・レストラン

PASTA and PIZZA GIFT



イタリアン! なアジフライ

本格パスタと石窯ピザで人気の店。とろける2種のチーズ(パルメザン・チェダー)で仕上げたイタリアンアジフライサンド(600円)は初体験の味! 個室もあり、お子連れも大歓迎!



志佐町浦免1620-1
☎0956・72・5558
営業時間/
11:00～LO14:30、17:30～LO21:00
休/水曜夜、木曜

27 居酒屋・食事処

居酒屋 雅



生簀から直行! の新鮮さ

女将さんの接客が心地いい居酒屋。生簀からあげた活きアジをその場で捌いて揚げたアジフライはふわっと柔らかいと評判! 鯉フライ定食(1,000円)は自家製タルタルソースでどうぞ。



志佐町浦免1528
☎0956・72・3844
営業時間/
11:00～LO22:00
休/日曜

26 居酒屋・食事処

いけす割烹 華



鮮度に勝る美味しさナン!

特大サイズのアジは食べる直前に捌くことでフワフワに! 注文後から作り始めるアジフライ定食は1430円。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名店だ。



志佐町浦免1515
☎0956・72・5587
営業時間/
11:00～14:00(LO13:30)、
17:00～LO21:00
休/月曜

25 居酒屋・食事処

いざか屋 きやつ



地元人気の絶品アジフライ

仕込みはオーダー後! 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、ひと口でその丁寧な仕事が伝わるハンパない人気店。アジフライは660円。



志佐町里免325-1
☎0956・72・5260
営業時間/
17:30～LO22:00
休/日祝