



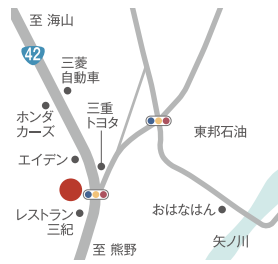
東紀州を代表する郷土料理。尾鷲ではサンマを腹開きにし洋からしを塗る。さんま寿司セット680円、うどん付き。

20

さんき茶屋

「さんきちや／尾鷲」

**発祥の店で気軽に味わう
元祖・尾鷲のさんま寿司**
国道42号線沿い。清潔な店内はカウンターを中心に小上がりもあり、ファミリーや女性ひとりの利用も多し。「初代が尾鷲の漁師の息子でな、各家庭でつくったさんま寿司を40年前に商品化したのが始まり。」と現社長・岩崎さん。塩と昆布でひきだされたサンマの旨みに、那智山伏流水を杉樽で仕込んだまろやかな酢と洋がらしの辛み、ユズの香りが合わさった絶妙の逸品だ。



1.社長の岩崎さんとスタッフの玉津さん。店内には大きな写真メニューがずらり。持ち帰り用の姿寿司やおにぎりも充実。2.めはり寿司セット680円。



あじ姿寿司90円、おにぎり100円、かやくうどん400円、ラーメン500円、とんこつラーメン680円、カツ丼680円、エビ天丼680円、トンテキ丼680円、カツカレー780円。



尾鷲市矢浜岡崎町261-1
Tel.0597-22-6111
営/7:00~21:00
休/無休 席/40席
カード/不可 P/60台
交/JR尾鷲駅から車で5分

花まる限定特典あります→P.5

19

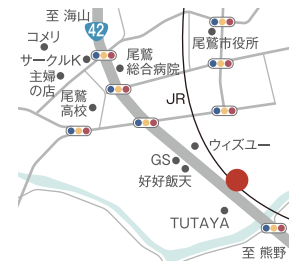
食事処 おふくろ

「おふくろ／尾鷲」



いろどり鮮やかな海鮮丼(上持ちし)1900円。この日はカツオ、シオ、アジ、イカ、ヒラメ、しめサバなど。

**家族で気軽に楽しむ
尾鷲の朝獲れ魚介**
国道沿いに建つ民家風黒壁の店。いけすにはタイやヒラメが泳ぎ、二品料理メニューには鱈タタキや太刀魚塩焼き、ガスエビ唐揚げが並ぶ。一番人気は十四種類の魚貝がのる海鮮丼。「楽しんでもらいたいので、その日にある種類全部をのせてしまうんですよ。」と主人・梅谷さん。井やうどんもあり、座敷もゆつたりとしてるので、子ども連れでもゆつくりと魚料理を楽しめる店だ。



1.人気の刺身定食1550円。2.うどん専門店として36年前に開業。現在は懐石料理の修業を積んだ2代目の梅谷さんが腕をふるう。



天丼1050円、にぎり寿司セット1500円、造り盛り合わせ1500円



尾鷲市小川東町31-15
Tel.0597-22-9040
営/11:00~14:30
17:00~21:00
休/木曜(月1回日曜休)
席/40席
カード/不可 P/15台
交/JR尾鷲駅から徒歩15分