

千葉県



# とみうら

住所 千葉県南房総市富浦町青木123-1  
電話 0470-33-4611  
HP <http://www.biwakurabu.jp/>

毎年2~3月は  
菜の花で一面が黄色に染まります



# 道の駅

vol.20



グリーン屋根が目印の道の駅「とみうら」は千葉県初の道の駅。『枇杷倶楽部』の愛称で親しまれ、地域の伝統・文化発信、地元野菜・花卉の販売など、南房総の地域の拠点となっています。

毎年5月上旬から6月下旬にはびわ狩りが楽しめ、レストランではびわを使った料理や特製ドリンクが人気。「びわカレー」もオススメです。

色とりどりの季節の花がお迎える花畑や小川の散歩道で、人気のびわソフトを食べながら散策したり記念撮影したり、ゆっくりくつろいではいかがでしょうか。



毎年、皇室へ献上している「房州びわ」が名物



他では味わえない? びわカレー



大人気のびわソフトクリーム



春には桜も楽しめる小川の散歩道

## スタッフに聞きました!



鈴木賢二さん

献上枇杷100年の歴史を持つ特産の房州びわを使ったスイーツが楽しめ、ショップにはオリジナル商品が50種類以上。毎日アイスクリーム工場で製造しているオリジナルの「びわソフトクリーム」は大人気です。

## スタッフに聞きました!



俣野 浩さん

萩市は年間250種類の魚が水揚げされ、四季を通していろいろな魚を楽しむことができます。かつての公設市場のように売り手と買い手が会話を楽しみながら買い物をし、おいしい魚の食べられるまちであることを発信していきます!

山口県



# 萩しーまーと

住所 山口県萩市椿東北前小畑4160-61  
電話 0838-24-4937  
HP <http://seamart.axis.or.jp>



市場のような熱気あふれるオープンな空間です



萩の前浜で捕れたちりめんも人気



新鮮な魚介類

ここだけの  
加工品も多数



江戸時代の城下町風情が残る、日本海に面した萩市。昔懐かしい市場を再現した「萩しーまーと」は萩近海の新鮮で旬な魚介類が自慢です。毎日、漁港から水揚げされたばかりの魚介類が店頭に並び、ここでしか手に入らない加工品も多数あります。年間約140万人の人が訪れ、観光客や日常の買い物に利用する地元の方で売り場はいつも大にぎわい。

鮮魚を使ったメニューが楽しめる海鮮レストランでは、購入した魚介類を持ち込んでお好みに調理してもらえ「勝手御膳」が好評。キッチンスタジオでは魚を使ったクッキング体験もできます。