



DRIVE DATA

名古屋IC→豊川IC
東名高速道路・名古屋ICより豊川ICへ

- 片道走行時間…約40分
- 片道走行距離…約56km
- 片道交通費…¥1,660 (ETC休日割引¥1,160)

貝尽くしグルメと絶景を楽しむ半島ドライブ



●太平洋の荒波で湾曲した恋路ヶ浜。日の出、日の入りスポットとしても有名



日本の渚百選に選ばれた
白く美しい砂浜を歩く



② 貝づくし渥美を満喫!

太平洋と三河湾の内海に面した渥美半島は、さまざまな貝類が水揚げされる貝天国! 地元の飲食店では大アサリやカキ、ミル貝などを使ったグルメがいっぱいだ。

☎0531-33-0441 (渥美商工会)

●車
寿司兼から車で約12分
萬八屋から徒歩すぐ

●車
寿司兼まで車で約12分
萬八屋まで車で約1分

●「寿司兼」の貝づくし ¥3,250

1888年創業の老舗の一品は伊良湖港で水揚げされた貝を使った寿司。甘味のあるホタテや大アサリ、ミル貝などを一度に食べ比べできる

●寿司兼

伊豆知県田原市福江町堂前32 ショップ
レイ食事横丁 ☎0531-32-0118
☎11:00~21:00 因米園24席 個室
☎24台 (無料) 因①より一般道、国道259・県道421号線を北東へ約9km

渥美の貝を
寿司で食べ比べ!



●オリーブ油でシンプルに味わう、大あさりイタリアン (¥580)

③ 恋路ヶ浜

伊良湖岬灯台から日没の石門まで続く、約1kmの砂浜。灯台には、カップルに向けた鐘があり、「恋人の聖地」としても認定されている。近隣の店で購入できる、願いのかなう鍵 (¥880) をかけよう!

伊豆知県田原市伊良湖町恋路浦
☎0531-23-3516 (渥美半島観光ビューロー)
☎24h 因なし 回124台 (無料)
因② (寿司兼) より県道421・国道259号線、一般道を南西へ約9km

●車
車で約2分

海拔100mの露天風呂



④ 伊良湖ビューホテル

渥美半島の高台にあり、絶景を眺めながらの日帰り入浴が楽しめる。温泉は岐阜県池田町からタンクローリーで直送したもの。天然温泉露天風呂、寝湯など8つの湯あみでドライブの疲れを吹き飛ばそう!

伊豆知県田原市日出町骨山1460-36 ☎0531-35-6111
☎日帰り入浴13:00~23:00 (受付~22:00)
因なし 日帰り入浴料大人¥1,600 (レンタルフェイスタオル、バスタオル付き) ほか回約200台 (無料)
因③より一般道、国道42号線を東へ約2km

焼きやフライで大アサリを満喫



●「萬八屋」の大あさりセット ¥1,620

肉厚な大アサリをサクサクのフライと醤油が香る焼きの2通りで味わえる。ほかに、大あさりカリカリ丼 (¥950) など丼も人気だ

●萬八屋

伊豆知県田原市伊良湖町古山2814-4 ☎0531-35-0007 売店は8:00~18:00、食事は10:00~16:00 因月1回不定休 130席 個室 因なし、124台 (伊良湖岬恋路ヶ浜駐車場、無料) 因①より一般道、国道259号線、一般道を南西へ約800m

おみやげはコレ!



③/17 (全) プレオープンの道の駅 田原めっくんはうす (P106) でも販売



郷土料理 渥美あさりの押し寿司 ¥1,000

三河湾で捕れたアサリを甘辛く煮て、酢飯と共に型押し。酢飯が見えないほどのアサリから出る旨味が絶品だ

※道の駅 伊良湖クリスタルポルト、道の駅 あかばねロコステーション、フードアシスあつみ福江店など9店で販売

かんたんレシピ



さとさんの混ぜご飯

渥美名物のアサリを使った、混ぜご飯。アサリと野菜に染みた甘い味がご飯に合う!

材料④人分むきアサリ (200g)、ニンジン (1.5本)、レンコン (輪切り2枚)、ちくわ (2本)、カイワレ、煎りゴマ、ご飯の酢飯、油、砂糖、醤油 (各適量)

①むきアサリと野菜、ちくわを油でやや軽めに炒める。ニンジンは小さ目の短冊切りに

②砂糖を①にかからぬ醤油を加え、甘辛くなるように炊いていく。軽く煮詰まったら火を止める

③好みにご飯か酢飯に②を混ぜる。茶わん単位で混ぜられるので少人数で食べるのにも最適だ

④最後にカイワレ、煎りゴマをバラバラとかければ完成。彩りもキレイで上品な仕上がりに!

ご飯に混ぜるのはもちろん、ウチでは酢飯に混ぜて食べてます



紹介してくれた人

「寿司兼」大将の上村健一さん