

MAP

A close-up photograph of a bowl of unagi (grilled eel) served over white rice. The eel is cut into several thick, parallel strips, showing a golden-brown, slightly charred exterior and a lighter, moist interior. It is garnished with a small sprig of green herb and a dusting of white sesame seeds. The bowl is a vibrant red, and its lid is partially visible in the upper right corner. In the top left corner, there is a yellow graphic with the text 'グルメ' (Gourmet) in purple and 'MAP' in green.

堺のあなご製品などの美味や、泉州タオル
ほか泉州名物をズバリ集めた泉州庵。堺を
訪れたらぜひ「堺もん」をおみやげに。
●「松井泉 あなごせんべい」540円～「あなごふり
かけ」540円 ●「たこ昌 堺甲斐」1,296円
店主：立花孔一／堺市東区甲斐町東2-1-12 山之口商店
店内/TEL 072-269-4299/10:00～18:00/不定休

〈発行〉2016年11月5日

〈発行〉2016年11月5日



「あなごの日」の制定認可を喜ぶ
堺 あなご専門 松井泉
代表取締役社長 松井利行

ちよつと 堺あなごのいこと

かつて堺の出島辺りに、弊社を含め「堺もん」と呼ばれる穴子屋が軒を並べた「穴子屋筋」がありました。が、臨海部の開発で漁場は減少し、今も頑張っているあなご漁師さんもおられますが、地元産のあなごは量の確保が難しくなりました。産地のこだわりだけでは、いつか堺の地からあなごの食文化は消えていってしまう

—そこで、産地でなく、あなごそのものを厳選し、伝統の技で、丹精込めて作り上げることに「堺もん」の存在意義だという信念であなごを作り続け、再び堺があなごの街になる夢を持つて活動してきました。この心に共感していただき、あなご料理を提供される飲食店やホテルなども増えてきました。

こうして立ち上がった『堺あなごプロジェクト』は、観光に欠かせない美味しい食「堺名物あなご」を広め、堺に来てくださった人が笑顔になっただけのよう、今後も頑張っていきます。あなごはビタミンAやEPA、DHAなど栄養価が高く、美味しくてヘルシー。あなごを食べ、ぜひ堺へお越しください。



**あなごは
堺やさかい
うまいんや！**

あなごを堺名物にしようと、
伝統の目利きと技を持つあなご屋と、
あなご料理一押し店がタッグを組んだ
『堺あなごプロジェクト』。
堺ならではの旨いあなごを
心ゆくまで味わってください。



11月5日は「おいしいあなごの日」

一年で最もあなごに脂がのって美味しい時季であること、
「11」と「5」を、「おい（い）あな（あ）」「5」と読む「ロ合わせから」。
2015年、堺初の記念日「おいしいあなごの日」が制定されました。
日本近海産であなごの漁獲が多かった時代、
その旬は夏とされてきましたが、
近年の主産地（長崎県対馬や韓国）のあなごに脂がのって
美味しくなる旬の時季は秋です。
より多くの人にあなごの現状と美味しさを知っていただき、
あなごの食文化を伝えていきたいと記念日を作りました。

松井泉 あなご小屋



作りたてのあなごの美味しさを
テイクアウトしていただける店

松井泉本店前のあなご小屋では、
脂がのり旨みとコクが溢れる代表商
品の焼あなごをはじめ、とろける味
わいの煮込あなご、柔らかいこぼろ
も美味な八幡巻に、煮込あなごの箱
寿司など米飯も充実。あなご屋なら
ではの美味を取り揃えています。

●「焼あなご」540円～●「煮込あなご」540円
●「八幡巻」648円 ●「煮込あなご箱寿司」1,080円
堺市堺区楠町3-1-26 / TEL 072-245-1779
10:00～15:00(土曜は14:00迄) / 水・日・祝定休

泉北高島屋 堺 あなご専門 松井泉



美味、種類、量！あなご屋
ならではの三拍子揃い

松井泉のあなごを、様々なお寿司や
お重、丼、そばなどで楽しめる店。
新作「堺あなごめし」は、あなごの出
汁で炊いたごはんにたっぷりと自慢
の焼あなごをのせた、あなごが堪能
できるお重。ここだけの豪快なあな
ご料理を味わってください。

●「堺あなごめし」1,296円 ●「焼あなご箱寿司」
864円 ●「あなご巻」1,620円
堺市南区茶山台1-3-1 泉北高島屋1階
TEL 072-293-1101 (内線2350) / 10:00～19:00
1月1日休み / <https://www.takashimaya.co.jp/senboku/>

堺をあなごで
盛り上げる!

堺あなごの

おいしいお店

丹精込めてあなご料理を作る
「堺あなご」の名店がズラリ！
その美味と温かいおもてなしを
ぜひ味わってみてください。

4 和風ダイニング 二葉



オーナー料理長：森中智之
堺市堺区中三国ヶ丘町1-1-30
TEL 072-232-1716/11:00～14:00、17:00～23:00
月曜定休（祝日の場合は営業）

素材の味が生きる料理で
あなごの美味しさを伝え続ける



創業時から堺あなごを盛り上げてきた二葉。旨みのある「あなご天ぷら」、活け花のような「あなご骨スティック」に、新しく焼あなごのせ「豆乳茶碗蒸し」も登場。●「あなご天ぷら」580円 ●「あなご骨スティック」400円 <夜のみ> ●「豆乳茶碗蒸し」550円 <夜のみ>

5 クラフトビアダイニング エニブリュ



（左から）オーナー：西尾圭司、店長・料理長：船越康幸
堺市北区中百舌鳥町2-71 イルグランディB1
TEL 072-255-8317/18:00～0:30/月曜定休

堺あなごのフィッシュ&チップス
堺のビール屋の新名物に



全国50以上のブリュワリーから直送の樽生クラフトビールが楽しめる店。ビールの相棒「フィッシュ&チップス」を、堺らしくあなごで創作。ビール衣で揚げたあなごはサクサクで後を引く美味。●「丸ごと一匹あなごのフィッシュ&チップス」780円

6 プランタン工房



プーランジェ・シェフ：山茂太一
堺市堺区櫛屋町東1-2-12
TEL 072-224-0722
7:00～19:00/火曜定休

堺あなごへの情熱を込めた
ユニーク美味なあなごパン



生地から手作りし、安心・安全のパンが地元で愛されているベーカリー。フライにした焼あなごを挟んだ「あなごドッグ」、あなごと泉州ネギ入りの「あなごピザ」は、ココにしかない味わい。●「あなごドッグ」330円 ●「あなごピザ」200円

1 山海料理 仁志乃



（左から）煮方責任：喜多貴信、料理長：平野敦久、
オーナー：西野保孝
堺市西区平岡町282番地1
TEL 072-271-0058/11:00～22:00/水曜定休

堺伝統のあなご料理に
大阪料理ならではの新味を加えて



創業30年近い山海料理 仁志乃は、大阪料理で培った技が光る創作あなご料理が楽しめる店。「あなごづくし会席」は、あなごのお造りや、一尾丸ごとを揚げた野崎焼き、蓮根蒸しほか全9品の豪華メニュー。ぜひ賞味ください。●「あなごづくし会席」5,400円（要予約）

2 鮓座 醬の



主人：醬野敏雄
堺市堺区五月町8-12大商ビルⅡ1F
TEL 072-224-8521
17:00～22:00/木曜定休

堺あなごの旨さを伝え、
あなご談義に花を咲かせたい



‘02年開業以来 醬のは、あなごへの強いこだわりを持った高級鮓店。食感と旨みが際立つ「焼霜」、香ばしく焼き上げた「白焼」ほか「あなご握り」など、絶妙な酒肴と鮓が味わえる。●「焼霜」900円～ ●「白焼」900円～ ●「あなご握り」1カン380円

3 日本料理 韓国料理 咲蔵



日本料理 料理長：藤原潤
堺市堺区中瓦町2-3-22 テクノ大徳ビル6F
TEL 072-224-1187/11:30～14:00、17:00～21:00（L.O.）
日曜・祝日定休（土曜ランチはご予約のみ営業）

「あなごといえば堺！」
あなごの美味を探求していきたい



季節の会席ほか多種の日本料理に、韓国料理も味わえる咲蔵。昆布出汁、酒、塩、淡口に漬けたあなごを陰干しにした「あなご一本風干し」は、干すことで旨みを凝縮。炭火で炙るとあなごの脂の旨さが引き出される。●「あなご一本風干し」1,200円

堺をあなごで
盛り上げる!

堺あなごの

おいしいお店

丹精込めてあなご料理を作る
「堺あなご」の名店がズラリ！
その美味と温かいおもてなしを
ぜひ味わってみてください。



泉州の地魚がメインで、地酒や焼酎も多種揃える銀次郎。大将
手作りの醤油で味わう、絶妙な加減の「あなご湯引き」、「柳川」、
「サラダ」に「井」ほか7種のあなご料理をぜひ。●「あなご湯引き」
480円 ●「あなご柳川」580円 ●「あなごサラダ」680円 ●「あなご井」780円

自慢のあなご料理で
「堺に来たら、あなご」を合言葉に

10 居酒屋 銀次郎



オーナーシェフ: 伊賀上昌文
堺市堺区栄橋町1-7-5
TEL 072-238-4551
月～土、祝日 18:00～24:00/日曜定休(月曜が祝日の場合は休み)



30年間、堺魚市場直送の鮮魚と旬菜を使った料理で地元客に
人気の義経。あなご天ぷらに泉州ねぎと醤油をぶっかける、昔
ながらの食べ方から考案した、懐かしく豪快な一品をぜひ。
●「あなご天ぷら 泉州ねぎおろしぶっかけ」590円

「堺あなご」を広げたい！
これからも、あなご仲間と一緒に

11 海鮮和風居酒屋 義経 堺駅南口店



店長: 吉田幸司
堺市堺区栄橋町1-10-1 ショップ南海堺内
TEL 072-221-3633
17:00～23:00/定休日 日曜・祝日

12 森のキッチン



(左から) 盛付担当: 寺西守、料理長: 竹村英士、
マネージャー: 増田靖
堺市堺区南瓦町3番1号 堺市役所本館地下1階
TEL 072-228-3939/11:00～16:00/土曜・日曜・祝日定休

子供たちにも堺のあなご文化を伝え
地元を愛する心を持ってほしい



「人の元気が生まれる場所」と、様々な作品の展示・販売ス
ペースも設けた森のキッチン。地元で頑張る堺あなごを応援
する「あなごちらし」は、子どもから年配の方まで人気のある
メニュー。●「あなごちらし(吸い物・デザート付)」600円

7 シティホテル 青雲荘



(左から) 専務取締役: 杉林功一、総料理長: 小間陽一
堺市堺区出島海岸通2-4-14
TEL 072-241-4545

堺観光の目玉に考案した
あなごフルコースに磨きをかけて



あなご料理普及の先駆者・青雲荘の宿泊客のお目当ては、
様々な料理であなごを楽しめる自慢の「秤目会席」。珍しいあな
ご薄造りや炙りあなごの酢味噌、肝時雨煮、紙鍋ほか全13品。
あなごの新しい味を発見して。●「秤目会席」3,780円(要予約)

8 たこ焼割烹 たこ昌 竹粹亭



(左から) ホール責任者: 山脇太郎、料理長: 藤田満、
店長: 数敏郎
堺市西区浜寺石津町西1丁338-1
TEL 072-280-1500/11:00～22:00/不定休

「六子屋筋」の賑わいを再び
堺のあなご文化を世界に発信



焼あなごの良さを最大限活かした食べ方を追求、たこ昌ならで
はの明石焼生地を使用して「堺焼」を誕生させた。卵をふん
だんに使ったとろける生地に、旨みとコクがあるあなごがマ
ッチした逸品。●「堺焼」950円 ●「本あなごづくし御膳」1,600円

9 大阪産ビストロ ビストロルシエル



シェフ: 永野貴洋
堺市堺区栄橋町1-5-2 YSビル1F
TEL 072-238-2839
11:30～14:00、17:00～22:00(L.O.)/月曜定休

泉州の地あなごの美味しさを
フレンチリストで伝えていく



泉州の地あなごに惚れて漁港近くに開店したルシエルのイチ
押しは、フォアグラのリゾットをあなごで巻いたライスコロッケ。
フォアグラの香りとあなごのコクが得ても言われぬ味わい。
●「フォアグラのリゾットと泉州地穴子のライスコロッケ」880円