



ふぐを堪能!

■遠州灘天然とらふぐ会席  
昼食 11,880円〜/1泊2食 29,160円〜  
※3日前までに要予約 ※10月〜3月限定

ここでも食べられる!

### 食事処 松一

浜名湖周辺には、天然とらふぐが食べられる料理店がいくつかある。「食事処 松一」は、浜名湖の旬な食材を使った数々の料理が評判で、地元の常連も数多い。天然とらふぐのコースは、3日前までに要予約。

☎053-487-1414 浜松市西区平松町2033  
http://www.matsuichi.net/



### 遠州灘天然とらふぐ祭り 2015年10月1日(木)〜2月29日(月)

浜名湖かんざんじ温泉では、10月から2月末まで「遠州灘天然とらふぐ祭り」を開催。新鮮で安全な天然とらふぐ料理が、近隣のホテルや料理店で提供される。地元ならではのリーズナブルな価格も魅力。

☎かんざんじ温泉観光協会 http://www.kanzanji.gr.jp/

## これは食べたい! ふぐ料理の代表格

**ひれ酒**  
ひれを熱い網で十分に焼き、両面しっかりと焼き色がつけいたら熱燗を注ぐ。風味と香ばしさが楽しめる。

**焼き白子**  
表面はこんがり香ばしく、中はトロリ。ふぐの白子はあっさりしているが味は濃い逸品。日本酒にも良くあう!

**唐揚げ**  
表面をカリッと揚げた唐揚げは、食べるほどに味わいが出て、うまみが口に広がる。

**刺身(てっさ)**  
関西では「てっさ」とも呼ばれるふぐの刺身。薄桃色に光る天然物の締まった身は、甘味が強く美味。1枚ずつ味わいながら食べるもよし、2、3枚まとめて贅沢に食べるもよし。

**鍋(てっちり)**  
ふぐの切り身や季節の野菜とともにいただく鍋料理。刺身とは異なるプリプリとした食感。ポン酢でさっぱりいただきたい。

**水揚げ**  
水揚げされた天然とらふぐは、遠州灘とらふぐ調理加工協同組合が一括して仕入れ、漁港から直接加工処理場へ輸送。調理師が手早く加工し、真空パックにして各加盟店へ届けられる。

## 最高級の天然とらふぐを存分に味わう

ホテル 九重

浜名湖畔に佇む、おもてなしの宿。地元の旬の素材を生かした会席料理、雄大な景色とともに楽しめる20種類の大浴場が自慢で、和の心を感じる贅沢な時間が過ごせる。10月からは、ふぐのおいしさを余すことなく味わえる「遠州灘天然とらふぐ」のコースがスタート。高級食材でありながら、低カロリー、高タンパクのとらふぐは、香り・うまみ・食感が絶品。天然だからこそイキの良さを存分に堪能してほしい。



1泊2食付 24,840円〜

☎053-487-1112 ☒浜松市西区館山寺町2178  
http://hamanako-kokonoe.jp/



**浜名湖でなぜとらふぐ?**  
冬の味覚の王様、ふぐ。そのなかでもっとも高級とされるのが、とらふぐ。とらふぐといえは、山口県・下関が有名だが、日本屈指の漁場として知られるのは、実は遠州灘。流通するとらふぐのほとんどが養殖物という市場において、希少価値の高い天然物の約6割が遠州灘で捕獲されている。遠州灘の天然とらふぐは、20年ほど前から浜松市西区の舞阪漁港を中心に大量にとれるようになった。2003年には日本唯一の天然とらふぐ専用ふぐの加工処理場を設置し、新鮮・安全・安価な天然とらふぐを気軽に味わうための体制を作り上げた。漁の解禁は毎年10月1日。淡いピンク色の身に詰まったふつくとした甘み、独特の歯ごたえの天然とらふぐは、この時期しか楽しめない。夏の浜松では、大都市ではありえない地元価格で、希少な天然とらふぐの味覚を堪能することができる。

漁の解禁は毎年10月1日。とらふぐ漁船が舞阪港から沖へと向かう。はえ縄漁と呼ばれる漁法で、ふぐに傷をつけないように1匹1匹丁寧に釣り上げていく。

水揚げされた天然とらふぐは、遠州灘とらふぐ調理加工協同組合が一括して仕入れ、漁港から直接加工処理場へ輸送。調理師が手早く加工し、真空パックにして各加盟店へ届けられる。

# 癒され

## 天然とらふぐと

浜松屈指の温泉エリアとして賑わいを見せる「かんざんじ温泉」でゆったり過ごす、癒しのプラン。贅沢なひとときを過ごそう。

# 美人プラン

## 温泉でかんざんじを満喫

かんざんじ温泉の情報はこちらから!  
<http://www.kanzanji.gr.jp/>

**プランの魅力**

- ☑「温泉+美食」で心と体をリフレッシュ
- ☑天然とらふぐをリーズナブルに堪能
- ☑温泉の効能とふぐのコラーゲンで美人度UP

**浜松駅からかんざんじ温泉までのアクセス**

JR浜松駅北口、遠鉄バスターミナル1番乗り場より「館山寺温泉」行に乗車(時間:約50分)※浜名湖かんざんじ温泉の宿泊施設をご利用の方は、シャトルバスの利用が可能(予約制)

温泉を満喫!

## 心も体もとろける 日帰り温泉時間

浜名湖かんざんじ温泉 華咲の湯

趣の異なる3種類の大浴場からなる、県下最大級の温浴施設。「ダイダラボッチの湯」は館山寺温泉の共同源泉、「石景の湯」と「松香の湯」の一部は、姉妹館のホテル九重から湧き出る自家源泉を使用。さらに、源泉のみを使用した「黄金の湯」と、循環ろ過を施した無色透明の「白金の湯」の2種類のお湯もあり。天然温泉のため、各種痛みに効果的で保湿保温効果も高いと評判。併設する「ホテルウェルシーズン浜名湖」でのお食事セットプランもある。

### ホテルウェルシーズン浜名湖

四季のガーデンに面した新築の「ガーデンコート棟」・浜名湖を望む和室タイプの「スカイコート棟」があり、シーンにあわせてお部屋を選択。ライブキッチンでできたてをいただくバイキング。旬の食材を使用した彩り豊かな和風会席など、お食事も評判。

1泊2食付 12,420円〜

☎053-487-1111 <http://wellseason.jp/>



庭園に配された、四季の表情が愉しめる松風呂「松香の湯」。



☎053-487-0001 ☒浜松市西区館山寺町1891  
<http://hanasakinoyu.jp/>  
■利用料金:大人(中学生以上)/平日1,280円、土日祝1,500円  
●レイト料金(17:00以降)1,080円※特定日料金、子ども料金設定あり(要確認)



温泉宿が密集した観光地!

写真提供:浜松観光コンベンションビューロー



**かんざんじ温泉とは?**

1958年昭和33年に開湯したかんざんじ温泉。温泉宿や観光施設が集中するエリアであり、県内外から多くの観光客が訪れている。「かんざんじ」の名前は、温泉街の北側の館山(たてやま)にある曹洞宗秋葉山館山寺(かんざんじ)から由来。泉質は塩分濃度が

高いことで知られ、神経痛や筋肉痛、関節痛など、筋みの改善に効果があるといわれている。最近では、朝日放送系列の健康番組内で「痛みの改善につながる塩分濃度が高い健康名湯ランキンゲン」全国3位(つばしの温泉100選から)に輝き、注目を浴びた。



右:昭和33年頃の写真。内浦と外海をつなぐ新堀を往来する船。左:昭和32年頃の館山寺門前の商店街。古き良き昭和の時代を感じる一枚。

## 湯あがり散歩

### 曹洞宗 秋葉山 館山寺

810年に空海(弘法大師)によって創建された伝えられる古刹。高さ50mほどの小さな山の腹に位置し、風光明媚な浜名湖を眼下に望める絶景スポットでもある。写経や座禅の体験も可能で、旅の思い出作りに体験する観光客も多い。

☎053-487-0107 ☒浜松市西区館山寺町2231 <http://kanzanji.jp/>

### 縁結びのお寺

縁結びの寺としても有名。お守りや恋みくじは若い女性に人気。

### 浮見堂

浜名湖に浮かぶように東屋があるビューポイント。全長45mの先端には、友好提携している中国の蘇州・寒山寺から贈られた梵鐘のレプリカが設置されており、自由に見学ができる。大型遊覧船の発着が可能な桟橋もあり、撮影スポットとしても人気。

☎053-487-0152(館山寺温泉観光協会) ☒浜松市西区館山寺町1891  
☎6:30〜21:30(11〜4月は〜20:30)



お堂からは360度周辺の景色が楽しめる。



絶景じゃ! /