

Taratta

[タラッタ]

佐賀県太良町の味、再発見。



食べてみ
たら?

太良の
おいしい
昼ご飯。



Taratta

[タラッタ]

●あとがき

「みんなどんな料理出してるの?」取材の時に一番聞かれた一言。そのお気持ち、よく分かります。手に取った方がこの本を活用し、ランチを食べてもらうことはもちろんですが、取材されたお店もこの本を見て、ぜひとも刺激合っていたきたい!そして、5年後、10年後、もっと先の太良町が食の聖地となり、さらに観光が盛り上がっている…。この本がそんなきっかけになってくれれば嬉しいですね! (制作スタッフ)

太良町企画商工課／☎0954-67-0312

〒849-1698 佐賀県藤津郡太良町大字多良1-6

<http://www.town.tara.saga.jp/>

太良町観光協会／☎0954-67-0065

〒849-1601 佐賀県藤津郡太良町

大字伊福甲3488-2

(道の駅 太良 観光案内所内)

<http://tarachokankou.web.fc2.com/>



太良町
月の夕陽が映える町

またのお越しをお待ちしております。



カニ&名物料理
〔旅館・ホテル編〕

竹崎カニの 料理と、温泉で 寛ぐ。

名物の竹崎カニや有明海の海
の幸をゆっくり堪能するなら
この9軒。絶景の貸切風呂や
海沿いの湯船など、全ての宿に
温泉施設があるのも魅力。



contents

佐賀県太良町の味、再発見。

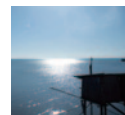
太良のおいしい昼ご飯。

08	カニ&名物料理 旅館・ホテル編	21	太良町の料理フォトに挑戦！ 料理写真の上手な撮り方
02	カニ&名物料理 割烹・専門店編	22	たらカキ焼き海道 美味しいカキの焼き方講座／ カキ小屋のサイドメニュー
17	地元の人がかっこよく教える 太良の旨い店	25	詳細マップ

私たちが住んでいる太良町は、
海があって、山があって、
清らかな水もあって
ここでないと食べられない
名物・竹崎カニとか、
世界に認められたポークとか、
美味しいものがいっぱいあるんです。
だからよその町でランチするなんて
「もったいない！」と考えました。

この本にでてくる料理は、
どれも私たちが自信を持って
おすすめするものばかり。
きっと満足していただける
美味しいランチを用意して
みなさんをお待ちしています！

太良町
マスコットキャラクター
つきみん&ガネッタ



発行：太良町企画商工課
アートディレクション&デザイン：家永 啓介（ミカドヤ）
写真：戸高 慶一郎（PHOTO STUDIO NOAH）
編集 & テキスト：（株）文楽出版社「外戸本」編集チーム





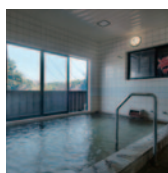
【梅崎亭】

かに唐揚げ・焼きカニ

各1,000円～2,000円 ※季節・大きさにより異なる

【要予約】

こちらのオススメは、カニの半身に薄く衣を付けて丸ごと揚げた「カニ唐揚げ」と、焼くことで味がギュッと閉じ込められ香ばしさが加わる「焼きカニ」。お好みで特製のカニ酢に付けて食べても美味しい。夏場は殻ごと食べられる脱皮ガニの唐揚げがオススメだ。



〔店〕藤津郡太良町大浦甲47

☎0954-68-2585

〔ランチ〕11:30～15:30

〔入浴〕500円、家族風呂(60分)2,000円

〔メニュー〕竹崎カニコース4,320円～(サービス料別)

<http://www2.saganet.ne.jp/umezakitei-2006/>

〔MAP〕P26/E-6



【豊洋荘】
かにまぶし 2,910円
殻むきが煩わしいカニの殻をあらかじめ剥き身で提供し、高価な竹崎カニを手軽に楽しめる画期的なメニュー。カニ味噌、秘伝のまぶしダレ、特製ポン酢、お茶漬けと一品で4つの味が楽しめるが組み合わせはお好みで。グラスワインに入った茶碗蒸しも絶品だ。

【予約がおすすめ】



〔店〕藤津郡太良町大浦丙1099-5

☎0954-68-3545

〔ランチ〕11:30～15:00

〔入浴〕貸切露天「十方堂」2,500円(50分)

〔メニュー〕竹崎カニコース4,320円～10,800円、ぐらぐらカニグラタン683円ほか

<http://www.nikani.com/>

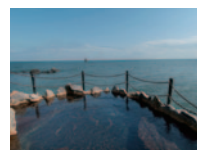
〔MAP〕P26/E-5 ※サービス料別

【太良観光ホテル】

かに雑炊 864円

※写真は5人前

カニを殻のままその日使う分だけ焚きだし、ブレンドしたスープがベース。カニの身、ご飯とシンプルな組み合わせだが、カニのうま味が際立つ滋味深い味わいだ。レストランからの眺めや、有明海に手が届きそうな露天風呂もオススメ。



〔店〕藤津郡太良町大浦丁1701

☎0954-68-2217

〔ランチ〕11:00～19:00

〔入浴〕500円

〔メニュー〕カニ会席4,320円～

<http://tarakani.web.fc2.com/>

〔MAP〕P26/D-5

レストランからの眺めも抜群!



“元祖カニ料理”の実力派!

【夜灯見荘】

※季節・大きさにより異なる ※サービス料別

カニ姿煮 1,620円～3,240円

【要予約】

太良町で竹崎カニ料理を提供するのは今となってはあたりまえだが、「夜灯見荘」は旅館で初めてカニ料理でもてなした元祖の宿だ。専務が市場に直に買い付けに行き、実際にカニを見てから仕入れるので味は折り紙つき。サウナ付の大浴場や展望風呂あり。



〔店〕藤津郡太良町大浦丙614 ☎0954-68-3111

〔ランチ〕11:00～19:00 〔入浴〕大浴場500円(食事の代

は300円)、貸切展望風呂(50分)2,100円

<http://www.takezakikani.com/>

〔MAP〕P26/E-6



手軽に
竹崎カニ
食べるならコレ!



【〒藤津郡太良町大浦乙316-3
☎0954-68-2260
【ランチ】 11:00～OS20:30
※本館11:30～OS14:00
【入浴】有明海の湯500円、
貸切風呂1,500円～2,000円(60分)
【メニュー】有明海の湯・チラシ丼800円ほか
／本館・カニ会席コース5,400円ほか
<http://www.kanigoten.com/>
MAP P26/D-6

【蟹御殿 有明海の湯】

釜めしセット 1,500円

本館の宿泊棟とは別の温泉施設「有明海の湯」は絶景の有明海が間近に感じられ、男女合わせて合計11種類の温泉施設。ここで提供される人気メニューが「釜めしセット」だ。低価格ながらしっかり竹崎カニも味わえる気軽なランチメニューで入浴もできてお得。



天然ものと
客室露天に
自信あり!!

【〒藤津郡太良町大浦丙976-12
☎0954-68-3506
【ランチ】 11:00～OS13:00
【入浴】 大浴場500円、
客室露天2,500円
【メニュー】 カニ会席5,400円～ほか
<http://kaijyoukan.com/>
MAP P26/E-6

要予約

竹崎カニは天然物にこだわりの漁師さんから直接買い付けるこちら。鮮度抜群なので「カニ刺し」で頂くのも一興。透き通った身と甘みの強さは天然物の証。「焼ガニ」もカニのうま味が凝縮し、香ばしいカニの香りが食欲をそそる人気の料理。大浴場の入浴付き。

カニ刺し・焼ガニ・
茹でガニ 各2,700円

【海上館】 ※季節・大きさにより異なる



夏場の
炭皮ガニも
うまいよ!

有明海で水揚げされる新鮮な芝エビをフライ状のかき揚げにして卵とじでいただくボリューム満点の丼。さらにカニ汁、旬の刺身、茶碗蒸し、デザートも付いた豪華なセットもあり。脱皮直後で惣ごと食べられる「脱皮ガニの天ぷら」もぜひとも注文したい(事前に要問合せ)。

【平浜荘】
芝エビのかき揚げ丼
1,200円



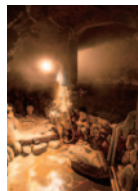
【〒藤津郡太良町大浦丙893-1
☎0954-68-2236
【ランチ】 11:30～OS14:00 【入浴】 500円
【メニュー】 芝エビのかき揚げ丼御膳2,800円、
竹崎カニのコース5,940円ほか
<http://www.hirahama.com/>
MAP P26/E-6



【たら竹崎温泉 一福荘】

竹崎カニコース 4,752円 要予約

竹崎港のほど近くに建ち、どの部屋からも港が一望できる「たら竹崎温泉 一福荘」。写真の4,752円のコースは竹崎カニの姿煮、焼き物(冬場はカキ焼き、夏場はアサリバターなど)、カニ雑炊、旬のお刺身、旬の小鉢3つにデザートが付いた、有明海の海の幸を満喫できる内容だ。



【〒藤津郡太良町大浦竹崎
☎0954-68-2121
【ランチ】 11:00～19:00 ※ランチは要予約 【入浴】 500円、貸切風呂(60分)2,000円
【メニュー】 金飯御膳3,240円ほか
http://www.ichifukusou.com/ichifukusou_001.htm
MAP P26/E-6

竹崎港を
見下ろす
味わい◎



カニ&名物料理
〔飲食店編〕

個性あふれる カニ料理の 数々。

本格的な竹崎カニのコースはもちろん、工夫をこらしたカニ料理がずらり。カニ以外にも冬場の竹崎力キなど海鮮料理が充実。



【鶴荘】

竹崎力ニの大吟醸蒸し 2,160円 〔要予約〕

「佐賀県原産地呼称管理制度官能審査委員」の肩書を持つ日本酒に詳しい若ご主人が提供。佐賀県産の大吟醸酒がグツグツ炊きあがり、竹崎カニが蒸される間は、蒸発する日本酒の香りが食欲をそる。ほんのりしたカニの身の甘さを引き出す究極の料理だ。利き酒セットも○。



〔住〕藤津郡太良町大浦丙928

☎0954-68-2758

〔ランチ〕11:15～15:00

〔入浴〕貸切風呂「鶴の背」

1,500円(50分・予約制)

〔メニュー〕カニ会席4,500円～、

利き酒セット980円ほか

<http://www.tsurusou.jp/>

MAP P26/E-6

日本酒のことなら
若ご主人に助け!



竹崎カニ



有明海の竹崎地区周辺で水揚げされるワタリガニ。通常のカニより大型で、水揚げ直後にはさみを落とし、甲羅を傷つけることなく出荷される。夏は雄ガニのカニミソが、冬は雌ガニの内子(卵)が美味しく、年に2回がある。

竹崎カキ

有明海は餌となる植物プランクトンが多く、可食部分の水分が少ない。そのため焼いても身が縮みにくく味を濃く感じるという。さらに有明海は塩分濃度が一般的な海より薄いので、カキ本来の味を引き出し甘く感じるという。



竹崎カニとカキの美味しさの秘密は有明海にあり!有明海は栄養豊富な海なのでカニやカキの餌となるプランクトンが多く、成長が早いと言われている。また干満差が6メートルと大きく、はるか数キロ先まで干潟が広がる地形。よって、日光が海底を干す遠赤外線効果が餌となるプランクトンの味と生育にプラスに作用しているとの説も。

食べてみ/
tara?
コラム①

竹崎ブランドの
カニとカキのウマイ話



【大福丸】

カニ釜飯・カキ釜飯
各1,000円

カキ焼きなどの海鮮バーベキューが人気だが、焼いている間に多くのお客さんが注文するのが釜飯。削り節にこだわった秘伝のだしと、カニかカキとご飯のみというシンプルな組み合わせだが、深い味わいはやみつきになる美味しさだ。注文から約20分で炊きあがる。



焼く前に
注文すべし！



【店】 藤津郡太良町伊福甲3483-4
☎0954-62-8272
【営業】 10:00～OS18:00 休 不定休
【メニュー】 カニ雑炊・カキ雑炊 各850円、カニ汁500円ほか
<http://daifukumaru.x0.com/>
MAP P25/B-1



見た目も
圧倒！スープも
うまい。

【漁師の館】

カニちゃんぽん 1,350円

竹崎カニの半身をドーン！とのせたインパクト大のちゃんぽん。エビ、カニ、ホタテなどのうま味と具材を炒めた時の香ばしさが合わさったこってり味のスープはちゃんぽん麺によく絡む。ハサミやカニの身を取り出す器具も付くので、殻付きのカニでも食べやすい。



【店】 藤津郡太良町伊福甲3488-2
☎0954-67-2808
【営業】 9:00～18:00 休 1/1
【メニュー】 海鮮ちゃんぽん780円、豚ロース生姜焼き定食780円、カニみそ汁定食1,120円ほか
MAP P25/B-1



価格、
内容、何でも
ご相談を！

【大磯】

竹崎カニコース 3,240円

要予約

こちらのコースは、茹でガニをはじめ、カニの殻からダシをとったカニ雑炊、海の幸のサラダ、小エビの天ぷらにチリソースをかけたオリジナルの海老チリ、旬の魚介を使った小鉢など盛りだくさん。予算や料理内容など柔軟に対応してくれるのも嬉しいかぎり。



【店】 藤津郡太良町多良1408-4
☎0954-67-0623
【営業】 11:00～19:00 休 不定休
【メニュー】 ちゃんこ鍋(2人前) 3,240円ほか※写真の「竹崎カニコース」は星のみ・要予約
MAP P26/B-6

【竹崎海産】

海鮮バーベキュー

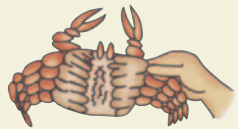
新鮮な海の幸を低価格で提供できるのは、店長のご両親が現役の漁師さんだから。竹崎カニ、カキ焼きはもちろん、「いか一夜干し」や「あじ開き」はその大きさと安さに誰もが驚くこちらの人気メニュー。調味料が持ちこめるので自分好みの味付けを楽しもう。



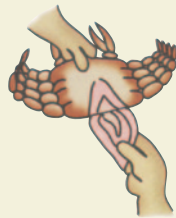
【店】 藤津郡太良町多良4261-1
☎0954-67-0603 【営業】 4～10月10:00～OS17:00、11～3月10:00～OS18:00
休 4～10月火曜日、11～3月不定休
【メニュー】 いか一夜干し(特大)617円、あじ開き(大)494円※炭代250円【夏季】かに唐揚げ1,000円～【冬季】カキ(1カゴ)1,030円、カニ飯515円、カキ飯463円
MAP P25/B-1



焼き物の
種類の多さに
迷っちゃう



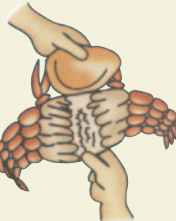
③ カニの身の回りに
ついている「エラ」
を丁寧にはずす。



① カニを裏返し、腹
を守っている「ふん
どし」をめくる。



④ カニの本体を内
側に折るよう
に二つに割る。

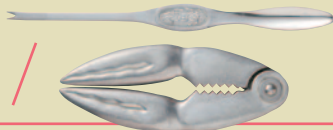


② 「ふんどし」と甲羅
はつながっている
ので、そのまま甲
羅と身の部分を
豪快にはずす。

カニバサミなど専用の

器具を使って、カニの身を

余すことなく食べつくそう！



食べてみ/
tara?
コラム②

竹崎カニのおいしい食べ方
せつかく食べるんだったら、
上手に剥いて美味しくいただく！



【らくの寿司】

有明定食 2,700円

地元の方もよく利用する店だ
が、是非注文したいのがこちら。
刺身、寿司、天ぷら、カニしゅうま
い、茶碗蒸し、赤だし、小鉢、フル
ーツまで付いてこのお値段！専門
の寿司はもちろん、カニの風味が
食欲をそそる「かにしゅうまい」
は、絶対食べたい一品だ。



〒藤津郡太良町多良1686-5
☎0954-67-0232
営業9:00～21:00 不定休
[メニュー] にぎり並み1,080円～
特上(赤だし付き)2,320円、ちゃ
んぽん580円、定食類680円～
MAP P26/B-6



名物
「カニしゅうまい」
は、ここだけ



【旬工房 竹崎】

特井 2,160円

ボイルした竹崎カニの剥き身をあつあつ
のご飯にのせて、貝柱などの具材を卵
でとじた人気メニュー「蟹井」。この
「蟹井」のカニの剥き身を贅沢に三
倍使ったものが「特井」で、冬場は
真子(卵)を、夏場はカニミソが
たっぷり入る。剥き身なのでとても
食べやすい蟹料理だ。



〒藤津郡太良町大浦甲20-3
☎0954-68-3446
営業11:00～19:00 深夜の営業は要
予約 不定休 第1・3火曜日(祝日の場合翌
日) [メニュー] 蟹井1,080円、お城コ
ース3,240円、竹崎コース5,400円ほか
MAP P26/E-6

「三倍増じの
カニの
身とうまさ



【和風レストラン 川した】
かに釜飯御膳
2,268円
この一番人気「かに釜飯
御膳」。ベースのダシにカニの
スープを調合し、カニの身が
たっぷり入った具材をご飯と
ともにふくら炊き上げたかに
釜飯が絶品。刺身、茶碗蒸し、
小鉢、デザートまで付いた豪華
な内容だ。仕切りのある個室も
あるので少人数利用も安心。

【和風レストラン 川した】
かに釜飯御膳
2,268円



〒藤津郡太良町大浦戊750-1
☎0954-68-2645 営業10:00～21:00
不定休 [メニュー] 川した御膳2,808円、
かに姿煮(1杯)2,160円、かに雑炊
918円ほか
MAP P26/C-4



安心価格
だから初めての
1軒に◎



お土産にも
最適♪



【割烹ひさご】

がねめし 1,800円
(ピン入り1,600円)

茹でた竹崎カニの身をほぐし、カニミソ・塩・酒だけで作った「がねめし」。竹崎カニのエキスが溶けたスープを「つゆだく」で。夏場に旬を迎える雄ガニの方が身が繊細でカニミソがうまいのでオススメだとか。姉妹品の「えび漬」はピリ辛味で日本酒の御供に○。

【店】 藤津郡太良町多良1763

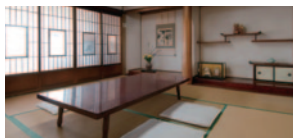
☎0954-67-0066

【時】 11:00～17:00 ※夜は要予約

【休】 不定休 【メニュー】 えび漬 900円
(ピン入り730円)、昼会席2,000円、カニ料理3,000円ほか

<http://kappohisago.web.fc2.com/>

MAP P26/A-5



【海望】

特製カニちゃんぽん
1,800円

夏場は雄ガニのカニミソが、冬場は雌ガニの真子(卵)を美味しく提供することにこだわった一杯。スープはあっさり系のこんぶだしなので、ほのかなカニの味わいを邪魔しない。料理にのっている竹崎カニは一口大にカットされているのでとても食べやすい。

【店】 藤津郡太良町大浦丁1868

☎0954-68-2723

【時】 10:00～21:00 【休】 不定休

【メニュー】 ちゃんぽん650円、釜飯定食1,200円
(※カニ付き3,000円〜)ほか

MAP P26/D-4

*金額はH26年4月より変更の場合あり。



平成26年5月
リニューアル
オープン!

トッピングや調理方法は各
お店によって様々。お気に
入りの一杯を見つけよう!

詳しい内容は
こちらのガイド
ブックで!



【問】太良町商工会
☎0954・67・0069

注文しみんなでシェア、といった
食べ方もオススメです。

「たらふく丼」。ランチで海の幸と一緒に

太

良町は多良岳山系由来の肥沃な大地と名水
を有した「農業と畜産」の町でもあります。

中でも豚肉の評価が高く、その美味しい豚肉をもつ
と多くの人が知ってもらおうと考えだされたのが

食べてみ/
tara?
コラム③

新ご当地グルメ「たらふく丼」
もう一つの太良町の名産品「豚肉」を使っ
た、早くも安くて満足できる丼メニュー

かに釜飯、
かに汁が付いて
この価格!



【お食事処 三宝】

カニさん御膳 2,700円

こちらのメニューはカニ釜飯とカニ汁の両方食
られて、さらに刺身も付いたお得なメニュー。これ1つ
で名物が食べられるので、リピータの指名が絶えな
い料理だ。カニの釜飯はカニのほぐし身を使ってい
るので食べやすく、焼き物は冬季のカキなど有明海
の旬を味わえる。



【店】 藤津郡太良町大浦丁2454-4

☎0954-68-2565

【時】 10:30～21:00 【休】 不定休

【メニュー】 海鮮丼1,500円、刺身
御膳1,700円ほか

<http://www.sanpou.x0.com/index.shtml>

MAP P26/D-4





【茶寮 海旬】
夜灯華コース 5,400円

竹崎カニなど有明海の味覚を思う存分楽しむならコレ!「夜灯華コース」はメインの竹崎カニの姿煮をはじめ、カニ雑炊、旬の魚の煮付け、焼き物(冬季はカキ)、寄せ鍋、刺身などボリューム満点の内容。カニなしで5品付いたお手軽な「海旬御膳」もランチにピッタリ。



☎0954-68-2345
【区】藤津郡太良町大浦丙915-1
【区】11:00~15:00、17:00~22:00 月曜日 【区】海旬御膳2,200円、海鮮丼900円ほか
MAP P26/E-6

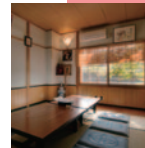


【カニ処 園】
カニ付きカツ丼セット 2,500円

竹崎カニの姿煮にカニ汁、かつ丼が付いてこの価格! 契約している漁師さんから安く、新鮮なものを仕入れているのが人気メニューの秘密だ。観光客はもちろん、地元の方に人気なのもうなずける。個室から大広間、バリアフリー対応など使い勝手の良さも人気の秘密。



☎0954-68-2277 園 10:00~18:00 ※夜は要予約 区 不定休
【区】カニめしかに汁セット1,100円、さしみ(1人前)1,500円~、竹崎カニ姿煮(小)1,500円~ほか
MAP P26/D-6



買ってみ/ tara?
お土産編
実は海だけでなく山の幸も豊富なんです。お土産に買って帰るならコレ!



道の駅太良 たらふく館
☎0954-67-9117
【区】藤津郡太良町伊福甲3488-2
【区】9:00~18:00 区 1/1

1. かりんとう 各120円
佐賀県産小麦を使用したかりんとう。だいたいずやしょうがなど5種類あり素朴な味わいが人気。
2. 田島柑橘園のみかんジュース「ワンダーゆき」1,300円
果汁100%の完熟ジュースで、沈殿している成分がうまさのひみつ。ネーミングは家族の名前から。
3. 山葵だしじゅれ 616円
本わさびの根茎を100%使用し、こんぶ、ショウウで仕上げた調味料。ジュレなので使い道大。

「道の駅太良 たらふく館」の
メガドッグ 1,200円 &
太良みかんソフト 350円



香りと酸味がくせになる「太良みかんソフト」と、全長約50cmを誇る「メガドッグ」。ドイツで金賞を受賞した太良町のハム工房で作るフランクを挟んでいるので味も抜群!!

道の駅太良 たらふく館
☎0954-67-9117
【区】藤津郡太良町伊福甲3488-2
【区】9:00~18:00 区 1/1



「漁師の館」の
ソフトクリーム 250円

「道の駅 太良」の敷地内にある「漁師の館」でもソフトクリームを販売。人気の秘密はその種類の多さ。定番はもちろん、季節限定の味やオリジナルティあふれる25種類を展開。

漁師の館
☎0954-67-2808 園 9:00~18:00 区 1/1

買ってみ/ tara?
おやつ編
太良町の特産品を使ったおやつが人気! ドライブのついでにいかが?



【さつまラーメン大勝店】

さつまラーメン 570円

店名にもなっている「さつまラーメン」の麺は、契約の製麺所で製造しており、モチモチの中太麺。あっさりした豚骨スープとチャーシュー、シャキシャキのもやし、ねぎの具材とのバランスも良い。国道沿いにあり長距離ドライバーのリピーターも多い。



☎ 藤津郡太良町大浦丁2166-2
☎ 0954-68-3402
🕒 9:00~20:00 ㊟ 不定休
📖 オードン(1串)105円、野菜ラーメン720円、ギョーザ470円ほか
MAP P26/D-4

こだわりの
モチモチ
中太麺



【次郎長ラーメン】

ラーメン 400円

屋台からはじまり約50年になる老舗。シンプルな具材、ストレートの麺、あっさり系のトンコツスープの組み合わせは、どこか懐かしい味で、くせになるうまさだ。お客様の約9割が地元の方というからはや太良のソウルフードといっても過言ではない。



☎ 藤津郡太良町多良1818-5
☎ 0954-67-0167
🕒 11:00~20:00 ㊟ 不定休
📖 ラーメン大盛り680円、焼めし480円、いなりずし320円、ちゃんぽん550円ほか
MAP P26/B-5

屋台から
始まった
絶品ラーメン



地元の方
[オススメの店]

実はここが
美味しいんです。

太良町といえば竹崎カニや秋冬の風物詩竹崎カキを食べに訪れる方がほとんど。しかし、地元の方が大事にしている“ソウルフード”も美味しいんです。





春の風景

竹崎城址展望台の周辺には菜の花が多く咲き、桜の花が咲く3月末から4月上旬には桜と菜の花が同時に撮影できます。



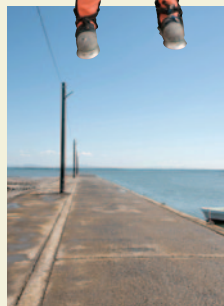
竹崎カニとみかんのマンホール

竹崎島付近にはこんなマンホールも！ランチのついでに探してみよう。



川武潜水

国道207号の旅館
入口前に登場！



海中道路&海中鳥居

干潮時にはすぐ近くで撮影可。ただし、漁師さんのための道路なので駐車する場所には、漁師さんの邪魔にならないように撮影しよう！



＼探してみ／
tara?

たぶんここだけ！
太良町の撮影スポット

こ

ここで紹介するのは、ほんの一部。太良町には絶対人に教えたくなるスポットがたくさんあります。面白いスポットを見つけたらみんなに知らせよう！



【御食事処 伊六】

ホルモン定食 1,000円

うどんが得意な店だが、地元のお客さんの一番人気は「ホルモン定食」。自家製の味噌ダレに焼肉のタレをブレンドしたホルモン焼は、濃い目の味付けでご飯が何杯もすすみ、やみつきになるうまさだ。ほかに鍋焼きうどんやワンコインで食べられるうどん定食の人気も高い。



ご飯が何杯でも食べられる！

〔店〕藤津郡太良町糸岐16-7
☎0954-67-1010
〔営業〕11:30～15:30、17:30～20:30 〔休〕不定休 〔メニュー〕鍋焼きうどん800円、うどん定食500円、あんかけ皿うどん600円ほか
MAP P26/B-6



【家族亭 フタバ】

みそチャンポン 600円

ちゃんぽん麺を美味しく食べられるようにと考案された「みそチャンポン」。豚骨ベースのスープに独自のミソをブレンドし、コクが増したスープは、野菜の甘みと引き立て合い、ちゃんぽん麺によく絡む。野菜がたっぷり入っているのであっさりした味わいだ。



〔店〕藤津郡太良町糸岐2518-8
☎0954-67-2020
〔営業〕4月～10月/11:00～20:30、11月～3月/11:00～19:30
〔休〕不定休 〔メニュー〕ジャンボチキンカレー800円、定食類850円～ほか
MAP P25/C-3

クセになる
味噌のコクと
野菜の甘み



＼焼いてみ／
tara?

知っていると
もっと**美味**しい、
もっと**楽しい**、
たらカキ焼海道。



太良町を南北に走る国道207号
沿いには、カキ小屋が立ち並ぶ。
知っているとは倍も美味しく、楽し
めるカキ焼き小屋の活用法を伝授!!

たら
カキ焼海道
太良町観光協会

カキ小屋の
発祥は太良町から!

実はここ太良町こそが
カキ焼小屋の発祥なのだ。
そのルーツは、今から20数年前、
ある海産物の直売所が試食用の
カキをドラム缶の燗焼きで提供
したのが始まりとされている。

【竹崎カキのシーズン】
例年10～3月ごろ

カキ小屋一覧

・大福丸箱崎店	☎0954-62-8272
・漁師の館	☎0954-67-2808
・七福丸	☎0954-67-1291
・清海丸	☎0954-67-1288
・竹崎海産	☎0954-67-0603
・勇栄丸	☎0954-67-0122
・すみれ茶屋	☎0954-67-2390
・カキ小屋網元	☎0954-67-1933
・カキ焼三宝	☎0954-68-2565

・かき焼き さつま	☎0954-68-3402
・大成丸海産	☎0954-68-2170
・おみやげ村	☎0954-68-3880
・かき焼園	☎0954-68-2277
・オレたちのカキ焼家	☎0954-68-2260

＼撮ってみ／
tara?

美味しそうな写真を撮って
ブログやフェイスブックで自慢しよう!

1

お店では窓際の席を選ぶべし!

写真は光が命。蛍光灯の光は青
みがかって不味そうに見えます。
自然を利用するのが一番。



2

見せたい料理は手前に!



ランチは血の数が多く全てが入り
きれないことも。見せたいメイン
の料理は手前に置くといです。
縦横は自由ですが、縦写真の
方が奥行きがでて良く撮れます。

3

白い紙1枚でさらに上手に!

手前は影になっているため、手前に
メニュー表などの白い紙を傾けて撮
影するだけで、より美味しそうな料理
写真になるんです。人物撮影にも応
用すれば、より美人に撮れるかも!?



before



after



実際に
撮れた写真は
コチラ!

料理写真は実はちょっとしたコツでとっても美味しそうに撮れるんです。
太良町で出会ったおいしいごはんを写真に撮ってみんなに教えよう!

カキ焼きを引き立てる名脇役

カキ焼小屋のサイドメニュー

カキ焼小屋ではカキのほかに様々なメニューがあるのをご存知だろうか？
実はカキが苦手な方でも充分楽しめるんです。



① カキ以外の
海産物も充実

竹崎カニ、イカ、
貝類など

② カニ汁



太良町名物・竹崎カニを使った
「カニ汁」も人気メニュー。

③ カキめし・カキ釜飯



炊けるまで約20分ほどかかるので、
始めに注文するのが◎。

② 焼き物は居酒屋のような充実ぶり！



カキ小屋によってはフランクフルトやじゃがバターなどあり。

Q

何気なく焼いているカキも
ちょっとしたコツで更においしくなるといふ。
その焼き方は？



④ 丸い面を下に2〜3分。少し殻が
開いたら食べごろ。汁が灰に
落ちると飛び散るので注意。



① まずはカキ焼小屋の“三種の
神器”、 Tongue、軍手、ナイフ。
お店にあるので借りよう。



⑤ 隙間にナイフを入れて殻を
オープン！この時すでに貝柱
は外れているはず。



② 最初はカキの平たい面を下に
して口が開かない程度に焼
き、余分な水分を取り除く。



⑥ プリプリのカキの身と塩味の
エキスを一緒に一気に口の中
へ！ポン酢などはお好みで。



③ 余分な水分が出て火に落ち、
“ジュッ！”音がしたらひっくり
返す合図。

カキがもっと美味しくなる
美味しいカキの焼き方講座

竹崎カキの
シーズン

例年
10〜3月ごろ



鉄道ファン垂涎の
撮影スポット

太良町は長崎本線が海沿いを走るスポットが多い。ランチを食べてる最中に、タイミングが良ければ列車のベストショットが！

