

2025年1月版



酒と人情、味な店

カンパイ 徳島

TOKUSHIMA NIGHT TIME CONTENT

特別語録
吉田類の
裏通りで一献

徳島県東部
74酒場を
厳選紹介!

四国の玄関口となる徳島県東部の夜は特別だ。

表通りに、裏通りに、一見さんでもあたたかく迎えてくれる

味な店があり、うまい酒と料理、そして人情…

四国特有のお接待文化から生まれたおもてなしがある。

まずは一献、味な夜に「カンパイ徳島」！



INDEX

『カンパイ徳島』特別語録

吉田類の裏通りで一献 ————— P.4

■ 徳島市エリア
秋田町界隈の裏通り、個性派の人と味に出会うほか ————— P.8

■ 鳴門市エリア
気取りない雰囲気とコスパの良いお店！ほか ————— P.14

■ 小松島市エリア
つつい足が向く昭和レトロな居酒屋ほか ————— P.20

■ 吉野川市エリア
がっつり鉄板グルメにグラスもスイスイ！ ————— P.24

酒蔵を訪ねて ————— P.28

■ 阿波市エリア ————— P.30

■ 勝浦町エリア ————— P.32

■ 上勝町エリア ————— P.33

二次会はBarへ行こう！ ————— P.34

■ 佐那河内村エリア ————— P.35

■ 石井町エリア ————— P.36

■ 神山町エリア ————— P.38

徳島流シメ麺 ————— P.39

■ 松茂町エリア ————— P.40

■ 北島町エリア ————— P.42

■ 藍住町エリア ————— P.43

■ 板野町エリア ————— P.44

■ 上板町エリア ————— P.45

クラフトビールカタログ ————— P.46



吉田類の裏通りで一献

『カンパイ徳島』特別語録



吉田 類 [よしだ るい]

高知県生まれ。酒場詩人、イラストレーター。酒場や旅をテーマに執筆を続けている。「吉田類の酒場放浪記」(BS-TBS)、「にっぽん百低山」(NHK総合)などに出演中。高知県観光大使及び仁淀川町観光大使を務める。



酒場は人と人の縁を結ぶ場所

「茶柱通り」の中ほど、距離感の心地よさは小さな店ならではの

こぢんまりとした飲食店が軒を連ねる「茶柱通り」と名付けられた裏小路。長さは50mほど、道幅は2mもない通りの「小料理 まわり道」の看板に明かりが灯った。「懐かしいなあ、前に来たのはいつだったけ?」暖簾をくぐるなり、店内を見渡す吉田類さん。「2014年にお見えになりました。確か駅前で飲まれて、はしご酒でうちに立ち寄ってくださったんですよ」と答える女将の千頭敦子さん。長旅で疲れた体を癒すべく、まずは生ビールで喉を潤す。「さあ、何を食べようか」とカウンターに並んだ大皿料理を品定め。「大皿料理、最高だね。まずお腹を落ち着かせて。それからじっくりと肴を吟味する。それが楽しいん

だよ」。徳島に来たらやはり魚、とばかりにヨコ(黒マグロの幼魚)の刺身。またこの日は鯖好きの類さんのために、女将さんは新鮮な鯖を調達していた。「うちのしめ鯖は、酢で締める時間がとても短い。刺身のような味わいなんです。召し上がりますか?」。女将さんの問いかけに、類さんはもちろん頷く。「僕は酒呑みだけど、肴と一緒に呑むのがいいんです。そしてもう一つ、出会いと会話を楽しむのが流儀」。類さんは「酒縁」という言葉を好んで使う。酒が結ぶ縁。小さなお店だけに気づけば女将だけではなく、相客とも会話が始まり、しっかりと縁が結ばれていた。



徳島では「ちっか」と呼ばれる竹ちくわ。スタチをギョツと絞ってがぶりとかじる。





徳島の酒席に つきもののスダチは 酒を進ませる名脇役

FMラジオのレギュラー番組をもつ類さんは、四国にも定期的に訪問し、何度も徳島で飲み歩いてきた。「徳島では、刺身でも揚げ物でも必ずスダチをかけて食べるんですよ。香りが良く、口の中をさっぱりとさせてくれる。お酒を進ませる名脇役です」と言いながら、ヨコの刺身やしめ鯖にキュッとスダチを搾る手つきが様になっていた。もはや日本全国に行きつけがある類さんだが、初めての街では裏通りをぶらりと歩く。「裏通りには、この店のように素敵な店が隠れているんです。大抵が小さな店で、カウンターには常連さんが座っていて。旅人であるはずの僕が、いつの間にか馴染んでいる。それが最高なんです」。口開けはビールを飲んでいたが、いつの間にか徳島の地酒に鞍替え。酒の瓶をしげしげと眺め、「熱燗とぬる燗の間、チュー燗でお願いします」とジョークも冴え渡り、相客と何度目かの乾杯。類さんの馴染みぶりは、古くからのおなじみさんのよう。「徳島は、酒も肴も人もいい。まだまだ名残惜しいけれど、次の店に移動しますか」。次の止まり木を探して、裏通りに消えていった類さんだ。



類さん流のスダチの搾り方は「スダチ45度」。半割にしたスダチを45度に傾け、指で挟んで搾る。スダチの果汁が飛び散りにくく、皮から出る香気も楽しむことができるのだ。



今回訪れたお店はこちら

こりようり

小料理 まわり道

みち

小料理

予約可

〒10

※予約制

手の込んだ料理に惹かれる人多数

開業は1991年。6年前、店の常連だった千頭敦子さんが初代から店を引き継いだ。「名物卵焼きなどは、先代にレシピを教えてもらいました」と敦子さん。変わらぬ味を大切にしながら、

自分流の料理にも挑戦し、お客さまを喜ばせている。敦子さんの穏やかな人柄もあり、女性1人でも気兼ねなく訪ねられると評判。2階にある座敷は宴会予約のみ対応。



DATA 徳島市鷹匠町1-20
① 18時～23時(延長する場合あり) 日曜休
☎ 088-655-4405 ¥3,000円～



▲ヨコのお刺身

▼地図等はこちら



徳島市

とくしまし

吉野川の河口に位置する徳島県最大の都市。中央には市のシンボル・眉山が佇み、徳島駅前や新町地区、富田地区に飲食店が集中。個性的な店も多い。



秋田町界隈の裏通り、個性派の人と味に出会う

徳島市繁華街の裏通りは、狭い道や小さな路地が入り組んだエリアで、多くの人々が通り抜ける繁華街とは対照的に、静かで落ち着いた雰囲気。ここには、古くからの建物やお店が立ち並んでおり、情緒あふれる雰囲気を感じることができる。地元の人たちが集う居酒屋や飲み屋が数多くあり、そこで飲み会を楽しむ人々の歓声が聞こえてくることも。



暖簾の奥から漂う出汁の香り シンプルで奥深いおでんに驚き!

裏通りでありながら華やいた雰囲気を感じるのは、かつて色街であったという話を聞いたせいだろうか。古くは劇場や映画館があり、徳島市の文化発信基地であったという歴史も併せつつ秋田町。大通りの賑わいを離れて裏通りへ入れば、暖簾の奥から陽気な声と出汁の香り。それに誘われるように「おでん盛」のカウンターに腰をおろした。オープンした2014年、看板メニューは言わずもがなのおでんだが、その味は秀逸。「カツオと昆布でだしをとる、味付けは醤油だけ」と女将のすみ子さん。しかもいわゆる「継ぎ足し」ではなく、毎日新しい出汁を仕込むのがこの店の流儀。シンプルな極みだが、ついでもらった皿から出汁を一口すすれば、すっきりとした中に潜む深みに驚かすにはいられない。この出汁をたっぷりと含んだ「大根」の旨さたるや！ もはや言葉は不要だ。



定番のおでん以外に、創作メニューもいろいろ。左は「おでんグラタン」。ここにきたらぜひ食べたい料理の一つ。右はおすすめの「大根・こんにやく・厚揚げ・イマイダコ」の人気メニュー。あっさり味なので箸が進む。



おでん盛

小料理 予約可 10 0

やさしい味わいの京風おでん

おでんの店だが、一品料理やご飯もの、デザートもあり、0次会からべまでいろんな使い方ができる。カツオと昆布の旨味がきいた京風のやさしい味付けが特徴で、どのネタもいい感じに煮込まれている。週末限定の「すみこカレー」のファンも多い。座席はカウンターのみ。



▲おでん大根

DATA

● 徳島市秋田町1-26-16
◎ 17時～24時(平日は売り切れ次第終了) 日曜、祝日休
☎ 080-6392-5000 ¥3,000円～

▼地図等はこちら





提灯の先に続く屋内路地裏 徳島名物をズラリと並べ乾杯

徳島夜街のランドマーク『アクティ21ビル』を眉山側に歩いて数分。煌びやかなネオン街とはうってかわって、落ち着いたある雰囲気通りに趣向を凝らした店が立ち並ぶ鷹匠町がある。この界隈でひと際にぎやかな声が聞こえてくるのが、入り口につられたたくさんの提灯が目印の『徳島 阿波横丁』だ。こちらには鉄板焼や串カツ、焼き鳥、海鮮の店などが集結。L字状の通路に沿うように席や調理スペースが設けられていて、店内にいながら路地飲みしているような雰囲気が味わえる。ドリンクや各店の料理はLINEを活用して自分の席から注文可能。スマートフォンが使えない場合はタブレット端末を貸し出してくれる。店舗奥には少し開けたスペースがあり、豪華アーティストや有名人などが訪れるイベントや、有名連による阿波おどりの躍り込みが開催されることもある。



徳島 阿波横丁

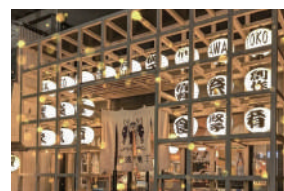
居酒屋 予約可 10 140

思い出づくりにうってつけ

徳島が全国に誇るブランド食材や郷土料理が一度に味わえるスポット。お酒やソフトドリンクも徳島ならではの品を充実させていて、リーズナブルにいただけるのがうれしい。店内はカラフルな提灯で彩られているから、記念写真は忘れずに！



阿波尾鶏を使った焼き鳥や鉄板焼、新鮮な魚介類などジャンルの異なる多様な料理がいただける。各種クーポンを利用してお得に利用できる飲み放題も人気。



DATA 徳島市鷹匠町1-52-1
18時～23時(金・土、祝前日は～24時)
月曜、第一日曜休
088-660-5067 ¥3,000～4,000円



▲阿波尾鶏モモのすだちネギまみれ



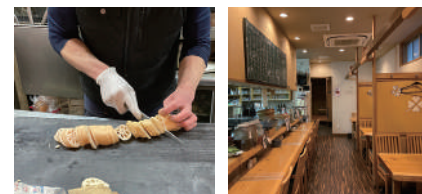
食らんどもっちゃん

居酒屋 予約可 8 36

料理も酒も雰囲気までもが“おいしい”

「食べること・食べさせることが大好き」という店主が作る料理は、客の期待を超えるものばかり。旬のもの、地元のもの、全国の本当にいいものにこだわり、素材の持ち味を活かした調理法で提供してくれる。毎日手書きされる日替りメニューは品数が多く、次は何を選ぶのか、ど

れがおすすめなどと相談すれば、店主やスタッフとの会話も盛り上がる。前日までに予約すれば、コース料理の用意も可能。約30種類の小皿料理の中から好きなものを9品選べる[選べる晩酌セット](1,998円※テイクアウト専用)は自宅で店の味を楽しめると好評だ。



素材を吟味し、最高の状態で提供できるように手間ひまかけて丁寧に仕込む。数層は低くとも、ふぐコースまで用意できる本格派。



▲(手前)蓮根の挟み揚げ、(奥)いぶりがっこボテサラ、(右)セロリの和風マリネ

DATA 徳島市富田町2-29
17時～22時、金・土、祝前日は23時まで
水曜休
088-652-3880 ¥5,000～7,000円



鉄板料理・お好み焼 花の実

鉄板焼 予約可 11 10

47年の味を受け繋いだ老舗の「お好み焼屋」

開業当初から変わらず守り続けてきた「伝統の味」と、時代に合わせて「時々に入れられる味」を胸に三代目を受け継ぐ。醤油ダレでさっぱりいただく[ねぎ焼き]や甘い金時豆とサクサクの丸天が入った[豆天玉]はオープン当時よりレシピや焼き方を踏襲するほか、[アヒージョ]

ヨ]など若者に人気のメニューも取りそろえる。単品のほかに、粉モンや鉄板焼のメニューが味わえるコース料理もあり。一軒目の腹ごしらえに、途中の箸休め、シメにとさまざまなシーンで活用でき、昔と今を一度に味わえる希少なお店だ。



DATA 徳島市栄町1-71-2
18時～翌3時 日曜休
088-623-5591 ¥400円～



▲豆天玉



中華居酒屋 邱

居酒屋 予約可 7 10

中国出身の店主がつくるやみつき餃子

中国・瀋陽出身の店主が切り盛りする知る人ぞ知る中国居酒屋。中国の家庭のレシピで作るという餃子は、小麦粉を練ったものを一晩寝かせ、1枚ずつ麺棒で薄めに伸ばした自家製皮を用いる。焼けばカリカリ、茹でればつるつるモチモチのやみつき食感。豚ミンチにキャベ

ツ・ニラ・ニンニクを混ぜた[焼餃子]、鶏モモ肉にネギ、シタケ、ニンジンが入った[鶏餃子]、海老・ニラ・卵でつくった[海鮮水餃子]どれも同じ料金。餡にしっかりと味がついているので、そのままでも美味しい。ビル内の通路でぱっと光る赤い提灯を目印にして来店を。



DATA 徳島市栄町1-42-1
19時～翌3時 不定休
088-652-1557 ¥2,000円～



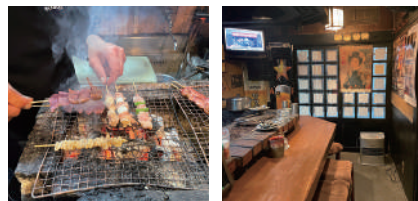
▲焼餃子・鶏餃子



由緒正しき昭和の飲み屋の風情が残る

串から滴る脂が火に落ちてジュツと音を立て、その瞬間に立ち上る煙が店内に充滿する。江戸時代から飲み屋の象徴とされてきた“赤提灯”が鳥庵の目印。昭和の香りを色濃く残し、由緒正しき飲み屋の風情を今に伝えるカウンターのみ小さな店は、創業以来、焼き鳥一筋を貫いて

きた唯一無二の存在だ。新鮮な鶏肉と丁寧な仕込み、甘過ぎず辛過ぎない秘伝のタレと、炭火の火力にこだわって焼き上げた串は一本一本が絶妙な火入れ具合。一人で店を切り盛りする店主は、接客しながらも串を返すタイミングは決して逃さない職人だ。



串を返すタイミングと流れるような手さばきに年季と職人技を感じる。煙で燻されるのも醍醐味のひとつ。覚悟の上で来店しよう。

！
おすすめ
逸品



▲鳥庵自慢の串がそろった盛り合わせ

DATA

📍 徳島市栄町1-11
🕒 18時～ 日曜、祭日休、ほか不定休あり
☎ 090-5712-1062
💰 2,500～3,000円

▼地図等はこちら



しょくじどころ や す べ え
お食事処 安兵衛

のれんの先は酒飲みのパラダイス

JR徳島駅前や高速バスの停留所からすぐの、昼前から陽気に飲める大衆酒場。1階に長いカウンター席、2階と3階はグループ・団体対応可能な座数になっている。焼き鳥、刺身、揚げ物、寿司に、一品料理や珍味などとにかくメニューの種類が豊富で、所狭しと並ぶお品書きが絵

になる。しかも嬉しいことに、どれもリーズナブル！ イチオシは看板にあるように鳥と活魚で、特に酒のお供に愛されている焼き鳥はやわらかさまで選べる。骨ごと豪快に焼き上げた[もも焼き]は、ジューシーな肉の旨みをもっと感じたい人に試してもらいたい。



！
おすすめ
逸品



▲もも焼き

▼地図等はこちら



DATA

📍 徳島市一番町3-22
🕒 11時～21時30分 無休
☎ 088-622-5387 💰 2,000～3,000円

骨付き阿波尾鶏 一鴻

徳島駅前店
とくしまえきまえてん

名物はこんがり焼き上げた阿波尾鶏

17種類の自家製スパイスで味付けした[骨付き阿波尾鶏]は、この料理のための特注オープンで焼き上げられており、阿波尾鶏特有のコク・粘り・旨みを存分に楽しむことができる。オススメは女性人気の高い[ひな]と、噛むほどにうま味の増す[おや]の食比べ。噛み応えや味わい

の違いは、どちらも食通をうならせる。地鶏料理だけでなく地物海鮮から県産野菜まで、さまざまな阿波名物を取り揃えているので、一軒で徳島の美味の制覇も夢でない。人気が高いすだちテイストのサワーやハイボールとともに、ゆったりと腰を据えて飲み明かそう。



！
おすすめ
逸品



▲骨付き阿波尾鶏

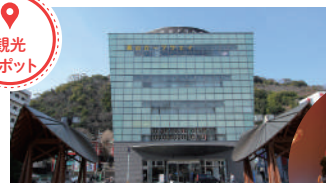
▼地図等はこちら



DATA

📍 徳島市寺島本町東3-12-8(K1ビル1F)
🕒 17時～23時 無休
☎ 088-678-5995 💰 4,000円～

！
観光
スポット



阿波おどり会館

📍 徳島市新町橋2-20
🕒 阿波おどり公演は11・14・15・16・20時～
6月・10月・2月の第2水曜(祝日の場合は翌日)休・12/28～1/1休
☎ 088-611-1611



新町川水際公園

📍 徳島市南内町2.3丁目
☎ 088-621-5296(徳島市公園緑地課)



しゅほう
酒朋 すぎはら

常連さんも一見さんも唸る海鮮と地酒

JR徳島駅から徳島の夜街へと続く通りに位置していることから県外からの一見さんも多いという同店。そのため阿波尾鶏や阿波牛といったブランド肉に、フィッシュカツや半田素麺といったローカルフードなど、「徳島ならではの味」は必ず用意している。それに加えこちらで味わってもら

いたのが、海の幸！ 店主が市場で厳選したものや、店の常連客でもある県南の漁師から仕入れる魚をその日のおすすめとして刺身や焼物で。純米・吟醸と味わいの異なる地酒をストックしてあるなか、魚介となら[眉山]や[きらい]といった辛口が常連客がこぞって組み合わせる王道だ。



店舗入り口すぐはカウンター席。さらに奥へ進むと掘りごたつ式の座敷がある。その日のおすすめは手書きのお品書きで確認を。

！
おすすめ
逸品



▲刺身の盛り合わせ

DATA

📍 徳島市両国本町2-23
🕒 18時～23時頃 火曜休(予約があれば営業)
☎ 088-652-1508
💰 4,000～5,000円

▼地図等はこちら



▲辛口・甘口と日本酒もいろいろ

だいめ
3代目 かよちゃん

昭和から愛され続けるホルモン焼き

徳島の飲み屋街・秋田町で約50年続く同店。黒毛和牛のみを取り扱い良質な肉を提供している。メニューの中心はホルモンで、イチオシは一噛みで噛みきれるほど柔らかい[上ハラミ]。2番人気は程よく弾力のある[テッチャン]で、熱が加わるにつれて甘い脂がジュワツと滲

みでくる。味噌と醤油をブレンドしたオリジナルのタレは、ご飯が何杯も進む。店内はカウンターのみであり、優しい笑顔のお母さんと娘さんやワイワイと楽しむ常連のお客さんはとても親しみやすく、それが昭和から愛され続ける秘訣。楽しい時間を過ごせるだろう。



！
おすすめ
逸品



▲マメとコブクロ

▼地図等はこちら



DATA

📍 徳島市秋田町1-7
🕒 18時～24時30分 水・木曜休
☎ 088-625-9555 💰 4,000円～

鳴門市

なるとし

気取らない雰囲気と コスパの良いお店！

鳴門海峡育ちの身が引き締まった鳴門鯛を筆頭に、鳴門わかめ、鳴門金時鳴門れんこんなど食材が豊富。市内にはこうした食材を味わえる飲食店が点在。



カウンター越しに会話を弾ませながら笑顔でおもてなし

壁には鮮やかなイラストを描いた酒瓶がずらり。L字型のカウンターには、常連客と県外客が仲良く腰を下ろす。女将の澄子さんが、自身の名から屋号を付けて「すみ寿」を開業したのは1997年。「うちは惣菜から刺身、焼き鳥など何でもあるのよ」と澄子さん。それだけメニュー数が多いと調理や客あしらいも大変かと思いきや、相棒の孫娘・真里愛さんとの絶妙なコンビネーションで、どんな料理も手早く運ばれてくる。真里愛さんは小学校の卒業文集で『将来は店を手伝う』としたためたそう。公約通り

に高校卒業後は店に立ち、気づけば10年の歳月が過ぎた。カウンターに置いた大皿料理の惣菜は、毎日ガラリと内容が変わる。その仕込みだけでも大変だが、祖母と孫の最強タッグは、にこにこ笑顔を決やさない。「ここに来て、女将さんや若女将と話をすると元気が出る」と話す常連さんの言葉にも納得だ。このほか、本格派のウナギ、お好み焼きは専門店にも負けていないと人気。特にお好み焼きは、山芋や貝材をたっぷり使っており、ボリューム満点。お腹も心も満たしてくれる、「すみ寿」はそんな店だ。



左が真里愛さん、右が澄子さん。初めての来店客にさりげなく声をかけ、楽しく会話を交わしながらも手は忙しなく動かしつづける。



棚に並んだキープボトルには、絵や文字がペインティングされている。実はこれ、真里愛さんが仕事の合間に描いているものだとか。その人のイメージに合わせて描いたり、リクエストを受けたり。見ている方も楽しくなる。

すみ寿

居酒屋
予約可

〒715
7 5

祖母と孫による最強タッグ

スタッフは女性オンリー。店主とその孫が、客の空気を読みながら、その人にふさわしいおもてなしをするところは流石。肉、魚、惣菜とどれも美味しい。なかでも焼き鳥はファンが多い。食事メニューも充実しているので、じっくりと腰を落ち着けて鳴門の夜を楽しもう。



▲出汁巻

▼地図等はこちら

DATA
鳴門市撫養町青田大堤187
15時～22時 水曜休
088-686-9441 ¥2,000円～





粋な大人の空間で 鳴門の幸に舌鼓！

路地の奥、ガラリと戸を開ければ粋な空間と味な逸品

細い路地を進み、明かりに惹かれて暖簾をくぐる。L字型のカウンターに向かう人からは、会話と美味を楽しむ様子が伝わってくる。店名の「はんなり」は、気品と華やかさを意味する京言葉。この店の雰囲気を表すのにピッタリの言葉だ。看板メニューは渦潮で身を揉まれた鳴門の天然魚。漁師から直接仕入れる一

本約りの鰯や鰯など、何があるかはその日のお楽しみで、旬の鳴門海峡を味わうかのような贅沢を満喫することができる。一方でカウンターには煮付けなどのおばんざいも並んでおり、庶民的な顔も併せ持っているのがこの魅力。店主の包丁さばきに見惚れながら、大人のひと時を過ごしたい。



しゅきさい 酒肴彩 はんなり

居酒屋
予約可

10 32



！
おすすめ
逸品

▲造り盛り合わせ

▼地図等ははこちら



DATA

📍 鳴門市撫養町小桑島字前浜272
🕒 18時～24時 水曜、第4日曜休
☎ 088-685-0710 🍶 3,000円～

心づくしのもてなしと割烹の味わい

本格的な割烹の味を気楽に味わえるのがこの店の魅力。カウンター席以外に人数に合わせて利用できる個室もあり、多様なシーンに対応。日本酒や焼酎に加えてワインもあり、鳴門の天然魚や阿波牛、阿波尾鶏などとのリアージュを楽しむのもよし。地元民に愛される店なのでできれば予約を。

いざかや 居酒屋 あじの家

居酒屋
予約可

5 15

オリジナリティ豊かなメニューたち

地元の魚とお酒を楽しめる居酒屋。おすすめは15種類ほどの日替わりの魚から選べる「お造りの盛り合わせ」で、好きな魚だけを選んで好みの一皿をつくることできる。おすすめ以外にも注目のメニューが豊富。ジャンルを問わないバラエティ豊かなメニューは、お酒に合う一品

料理からご飯もの、種類などお酒を楽しむだけでなく夕食としても利用できるので、家族連れでも気兼ねない。提供店の少ない地元酒蔵の日本酒「圓滑」などのお酒、常連さんイチオシの「だし巻きたまご」、姉妹店「桜家」のカツカレーなど目移りする料理の数々でもてなしてくれる。



！
おすすめ
逸品

▲お造り盛り合わせ6点盛り(2人前)

DATA

📍 鳴門市撫養町小桑島字前組133
🕒 17時30分～22時30分 日・月曜休
☎ 088-686-6077
🍶 2,500～3,500円

▼地図等ははこちら



さかなばたけ

居酒屋
予約可

8 56

鳴門の味を楽しめる海鮮居酒屋

JR鳴門駅すぐそば、鳴門で育った鳴門鯛や地タコなど旬の魚を提供する居酒屋。地魚のほか全国の旬の魚も味わえ、刺身や天ぷらなどの定番和食や創作料理で楽しむことができる。魚に合うお酒も充実しており、なかでも鳴門の地酒「鳴門鯛」はぜひ味わっておきたい1杯だ。鳴門特産

のワカメや阿波すだち鶏など魚以外のメニューもあり、魚だけでなく鳴門ならではの味を存分に味わえる。最大40名までの団体客にも対応できる広い座敷や新鮮な魚に舌鼓を打ちながら、のんびりと一人で食事を楽しめるカウンター席など利用人数を選ばない店だ。



お酒は好みの一杯がきっと見つかる豊富なラインナップ。どれもおすすめの「お刺身いろいろ盛り合わせ」にぴったり。

！
おすすめ
逸品



▲お刺身いろいろ盛り合わせ

DATA

📍 鳴門市撫養町小桑島字前浜265-1
🕒 17時～23時 日曜休
☎ 088-683-0550
🍶 2,500～5,000円

▼地図等ははこちら



マインド王子

居酒屋 予約可 5 26

うまいの一言を引き出す手間とアイデア

長く愛される店になれるようにと、王様に次ぐ未来ある地位にある王子を店名に用いた居酒屋は、昭和61年開店。フレンチのシェフを長年勤め上げ帰郷したオーナーと息子さん、親子2代に渡り地域の食を支える。「食べる楽しさを感じてほしい」と、和洋中のオールジャンルのメニュー

一を構成、どのメニューも1から手作りでこだわりのあるものばかりだ。近年は徳島ならではの食にもチャレンジ。特産・藍の食分野での有効活用を目指し開発した、藍の水だし茶を使用したソースは厳しい使用基準をクリアし、全国のココ壱番屋でドレッシングにも採用されている。



DATA
 鳴門市撫養町黒崎字松島439
 17時～24時30分 火曜休
 088-685-1867
 2,500～5,000円

▼地図等ははこちら



焼鳥酒場鳥王

居酒屋 予約可 7 14

鶏三味の夜を楽しもう

焼鳥をはじめ揚げ物や一品料理、サラダやべのご飯に至るまで、ほぼすべての料理で鶏を使った鶏料理専門店。その徹底ぶりはメニューを開くと一目瞭然だ。鶏は県の地鶏「阿波尾鶏」とブランド鶏「阿波すだち鶏」の2種類を料理に合わせて使い分け、どのメニューも手作り、店内仕込み。

味はもちろん、そのボリュームも相まって若い人も多く来店する。数ある鶏料理の中でも人気の「つくね」は、ハンバーグのような大きさに食べ応え満点。シンプルな塩味、濃厚さがクセになる月見など好みでセレクトできる。ほぼ全部のメニューがテイクアウトも可能。



DATA
 鳴門市撫養町小桑島字前浜275
 第3西谷ビル1F
 17時～24時 月曜休
 088-679-9680 2,000～3,000円

▼地図等ははこちら



居酒屋 たまり場

居酒屋 予約可 6 14

鳴門の海で育った魚介をリーズナブルに

JR鳴門駅の駅裏にある居酒屋たまり場。店名のとおり、地元の常連さんをはじめ、多くの人々が集う居酒屋だ。靴を脱いでゆったりとくつろげる店内は、人と密にならない広さがあり、気の置けない仲間たちとの会食を楽しむことができる。イチオシメニューは「シメサバ」。

焼鳥などの居酒屋ならではのほっこりするメニューも揃えており、どれもリーズナブルな価格で味わうことができる。「食べたかった時にすぐ食べてもらいたい」と様々な料理を用意。それだけに留まらず、予算や品数を決めてお任せでオーダーすることもできる。



DATA
 鳴門市撫養町小桑島字前浜53-1
 18時～23時 月曜休
 088-685-3313 3,000～4,000円

▼地図等ははこちら



あそこ食堂

食堂 予約不可 0 18

“あそこ”に行けば、鳴門の美味が揃う

ショーケースに並び魚料理や小鉢のおかずなどは、その多くが鳴門で獲れた魚や野菜を使ったもの。1本1本が細く柔らかな郷土食の鳴ちゅうどんは、同じく鳴門特産のわかめをたっぷり加えた「肉わかめうどん」が新登場。出汁はごはんの進む味で、おかげでうどんを食べる人も

多いそう。おつまみで人気のおでんは、1年を通して注文可能。気になる店名の由来は「大通りから一本入った、あそこにあったよね」と覚えてもらえる店にしたいという思いから。その名の通り長く愛され、地元民だけでなく観光客も訪れる人気のお店として名を馳せている。



DATA
 鳴門市撫養町南浜字東浜327
 11時～19時 木曜休
 088-686-1615 400円～

▼地図等ははこちら



焼肉 北欧

焼肉 予約可 7 12

レトロさが漂う店内で阿波牛を

創業約40年の老舗焼肉店。昭和レトロな雰囲気満載の店内ではお酒と共に上質な肉を堪能できる。店のこだわりは、すべての肉を冷凍されていない生肉で提供すること。そのため、口の中とろけるような柔らかさと甘さが特長の阿波牛を、最高の状態で味わうことができる。肉の旨さ

を際立たせる肉ダレは、徳島では非常に珍しい手づくりのミンダレ。肉の味を殺さず、後味もさっぱりとしたものだ。小さなガスコンロが設置されたカウンター席で一人焼肉を楽しむもよし、テーブル席で仲間たちと一時を楽しむのもよし。味わいある店で阿波牛を堪能しよう。



DATA
 鳴門市撫養町青田字大堤200-1
 19時～25時 第3火曜休
 088-685-6093 2,500～5,000円

▼地図等ははこちら



道の駅くるくるなると

鳴門市大津町備前島字蟹田の越338-1
 9時～17時 ※時期等に応じて変更あり
 088-685-9696



大塚国際美術館

鳴門市鳴門町土佐泊浦字福池65-1
 9時30分～17時(入館券の販売は～16時)
 月曜休(祝日の場合は翌日)※その他特別休館あり
 088-687-3737



小松島市

こまつしまし

かつて関西方面からの四国の玄関口として栄えた小松島港界隈など、レトロな空気が旅情を誘う小松島市。近年はグランピング施設を備えた小松島リゾートが話題となっている。



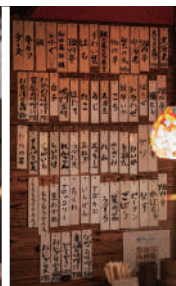
小松島リゾート

小松島市中田町字東山95-3
0885-38-6556
(9時～20時 問い合わせのみ受付)

つつい足が向く 昭和レトロな居酒屋

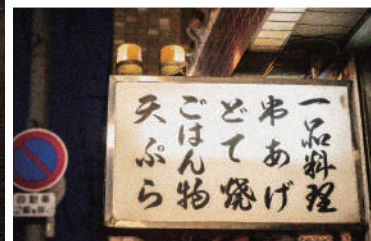
老舗の味と雰囲気を守り 地元の食文化を次代へと継承

1950年代に開業し、多くの小松島市民や旅行者から愛された老舗居酒屋「赤いのれん」。だが二代目店主は、高齢を理由に店を続けることを断念し、2021年11月に閉店した。これを残念に思ったのが、地元で建設会社を営む中山直治さん。「私自身が40年以上通っていた愛着のある店。先代からぜひ引き継いでほしいと依頼されました」と振り返る。中山さんはそれまでも中華そば屋など地元の老舗の復活に取り組んでいたことから、白羽の矢が立ったのだ。そこで店主からレシピを引き継ぎ、店の雰囲気も生かしながら、2022年8月にリニューアルオープンを果たす。「赤いのれん」の名物は、目の前で揚げる天ぷら。具材を串に刺して揚げるスタイルが独特で、上質な揚げ油を使っているため何本でも食べられる。懐かしい味を守りながら、新たなメニューも取り入れることで、より愛される店へと進化している。



揚げたてがどんどん目の前に並ぶ。ボリューム満点の[鶏もも唐揚げ]も人気の一品。初訪問の方は5本セットで1,490円などの[おまかせセット]もいい。

▼クラフトビール [Chamo]



あか

赤いのれん

居酒屋
予約可

11 8

揚げたてを頬張り至福のひと時

天ぷらは野菜から海鮮、デザート系まで約40種。なかでもコリコリした食感と旨み特徴の[ツベタ貝]はオススメ。カウンターで気兼ねなくくつろいだり、個室利用で各種コース料理を堪能したりと使い方もいろいろ。銘酒、銘焼酎に加えワインもバリエーションあり。



おすすめ
逸品

▲どて焼

▼地図等はこちら

DATA

小松島市南小松島町13-17
17時～21時 木曜休
0885-38-6288 ¥3,000円～



ふらり立ち寄り 馴染むカウンター



つつい腰を落ち着いたくなる 店主のさりげないもてなし

南小松島駅から歩いてすぐ、住宅街にある小さな居酒屋は飄々とした店主・浜崎茂さんが一人で切り盛りしている。和洋の料理人として腕を磨いた浜崎さんが開業したのは24年前、漁師町らしい海鮮料理は言わずもがな。ポークチャップやヘレステーキなどの洋食もメニューに並ぶ。黒板にはその日のおすすめが書かれていて、カウンターには4〜5種類の大皿料理。一人でやっている店とは思えないほど充実した料理が常連客を惹きつけている。そればかりか忙しければ、「材料があれば何でも作るよ」と浜崎さん。何とありがたい。小さい店だが、カウンター、テーブルに加えて座敷である。ツウ好みの渋い店だが、入ってしまえばすぐに馴染めるのは店主の人のなせる技か。ちなみに隣接するお好み焼き店・山茶花は浜崎さんの奥さまが経営。お好み焼きを店に取り寄せて味わうこともできるそうだ。



あじ ばんち 味 11 番地

居酒屋 予約可 4 14

気さくな店主との会話もツマミに

料理人一筋の店主が多彩な美味を提供。水槽から取り出して調理する魚貝もあるが、悠々と泳ぐグレは4年以上も水槽で過ごしているマスコットの存在。「徳島を離れる常連さんが置いていったから、仕方なく(笑)」というエピソードからも店主のやさしさが伝わる。



DATA
● 小松島市南小松島町11-3
○ 17時〜22時 正月休
☎ 0885-32-8002



▲刺身盛り合わせ(写真は3人前)



▼地図等ははこちら

いざかや 居酒屋えとわーる

居酒屋 予約可 7 40

レトロ&ディープな地元民の御用達

JR南小松島駅の目の前にある店は、地元民にも長年愛され続けるディープなレトロスポット。店内は昔のスナックを思わせるノスタルジックな雰囲気、メニューには刺身や串焼き、揚げ物などの多彩な居酒屋の定番料理が揃う。また不定期で、昭和歌謡などを中心としたライブペ

ントを開催しているのもいい。大將は大阪ファンでもあり、シーズン中はチームの勝敗に応じたユニークな割引サービスを実施することもある。熱い野球談議に花を咲かせるのもよし、昔懐かしいムードの音楽を楽しむもよし。地元感あふれる酒場の空気を今宵は満喫しよう。



DATA
● 小松島市南小松島町7-47
○ 17時〜22時30分 木曜休
☎ 0885-32-8640 ¥2,000円〜



▲焼とり

▼地図等ははこちら



へいはち やきとり平八

居酒屋 予約可 3 18

炭火串焼きと昔懐かしホッピーで乾杯！

備長炭でじっくり香ばしく焼き上げ旨味を閉じ込めた、焼き鳥をはじめとする様々な串物が人気の居酒屋。店頭にずらりと並ぶ赤提灯が目印で、店内は昔懐かしい大衆的なムード漂う空間が広がっている。串物の焼き鳥は皮やせせり、ぼんじりやなんこつなど王道の部位がずらりと

揃うほか、店自慢の[豚バラスバラ串]や[スタミナ串]も欠かせない一品。店内に掲示されているホワイトボードの日替わりメニューも要チェック。お気に入りの串物メニューを気の向くままに注文し、懐かしのホッピーで乾杯するのがこの店定番の楽しみ方だ。



DATA
● 小松島市南小松島町7-63
○ 17時〜22時 月・木曜休
☎ 0885-33-1156 ¥3,000円〜



▲焼鳥は好みでタレと塩のどちらかを選ぶ

▼地図等ははこちら



やきにく だんじゅうろう 焼肉 団十郎

焼肉 予約可 7 41

極上のシャトーブリアンは必食の逸品

本格的な七輪の炭焼きでの焼肉が楽しめる。カウンター席や座敷席などがあり、様々なシーンでの利用が可能なレイアウトがうれしい。質の良い肉をコスパよく味わえる中、イチオシは極上のハラミや厚切りタン、ミスジ、シャトーブリアンがお得なセットで楽しめる[極団十郎セ

ット]。また自家製タレの甘辛さがヤミツキになる[石焼ビビンバ]もリピーター続出の一品だ。さっぱりとした生果実使用のドリンク[港町フルーツサワー]はフレーバーも豊富＆ノンアルでも味わえるのがポイント高し。小松島での贅沢な焼き肉ディナーはここに決まり！



DATA
● 小松島市小松島町新港43-8
○ 17時〜22時 月曜休
☎ 0885-33-3013 ¥4,000円〜



▲華味カルビは抜群の柔らかさ&分厚さ

▼地図等ははこちら



てい ヨジョン亭

小松島大林店
こまつしまおほやしてん

居酒屋 予約可 0 26

ジューシーなモツの虜になる韓国鍋

徳島市住吉で30年近く愛された名店が、2022年に小松島市に移転オープン。店主の新田稔さんは15歳で料理の世界に入り、大阪の中華料理店に25年勤める。そして徳島に戻って韓国料理屋を開業。「生まれ育った阿南に近い場所でお店を持ちたい」という想いから小松島に店を移

した。県産和牛のホソを使った[キムチもつ鍋]は今もリピーターが絶えない看板メニュー。トッピングでさらに[ホソ]を追加して、モツの旨みととことん味わい尽くすのが新田さんのオススメだ。[ヤンニョムチキン]や、[海鮮チヂミ]などの脇を固める一品メニューも充実している。



DATA
● 小松島市大林町中新田23-2
○ 18時〜22時(予約は19時までの来店のみ) 火曜休
☎ 0885-43-8200 ¥3,000〜5,000円



▲キムチもつ鍋 小(2名様用)

▼地図等ははこちら



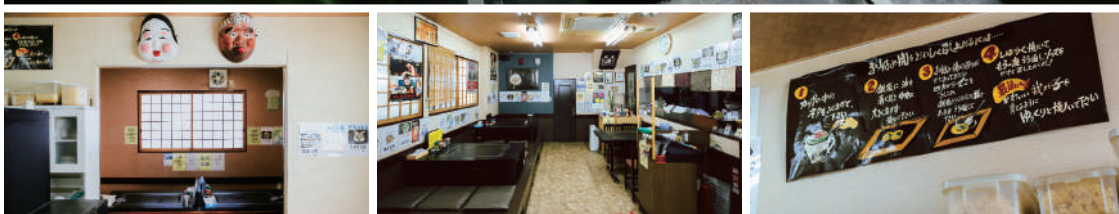
日替わりで美味が並ぶ大皿料理。まずはお腹を満たすのがおすすめです。



吉野川市

よしのがわし

吉野川市は徳島県の北部、吉野川の中流南岸に位置している。悠々と流れる吉野川や蜩が舞う清流、伝統の阿波和紙、映画のロケ地になった名瀑など水の恵みを随所で感じられる。



がっつり鉄板グルメに グラスもスイスイ！



お好み焼きは希望により、厨房で焼くこともできる。「何でも気軽に言ってもらえれば」と微笑む吉川壽人さん、道代さん夫妻。二人の人格そのままの気取らない店だ。

生地もソースも献立も 酒好きを喜ばせる心遣い

子どもからお年寄りまで、誰からも愛される庶民的メニューであるお好み焼き。食事としてはもちろん、お酒のアテとしてもよく合うが、この店は充実したオリジナルの鉄板焼きメニューで上戸を喜ばせている。「他店にはないものを…」と試作を繰り返して生み出したそうで、なかでもオススメは「鶏ももんにんにく」。外はカリッと焼き上がっているが、噛みしめるとジューシー。しっかりきかせたにんにくの風味も後を引く。他にもアンチョビを使う焼きそばなど一味違うメニューはいろいろ。お好み焼きは企業秘密の隠し素材によりふんわりとした焼き上がりを追求していて、献立によって使い分けるソースなどこだわりがいっぱい。基本は甘口ソースだが、特製にんにくソースや特製激辛ソースを準備するなどの心遣いもうれしい限り。



このや お好み焼き たんぽぽ

お好み焼き
予約可 0 32



DATA
吉野川市鴨島町上下島411-5
①(昼)11時～15時(夜)17時～21時、火曜
(祝日の場合は翌日)休、第3水曜休
☎0883-22-0100 ♪2,000円～

おすすめ
逸品



▲鶏もも
にんにく

▼地図等はこちら



オリジナリティ満点の味に出会える店

女将の両親が50年前に徳島市内で開業した店が前身。30数年前に現在地に移転し、20年前ほどから夫妻で引き継いだ。現店主夫妻はとにかく研究熱心。生地やソース、素材の組み合わせを試行錯誤し、他店では味わえないメニューを提供している。選べるソースもやみつきになる。

いざや
居酒屋 あじろ

居酒屋 予約可 8 54

定番から変わり種まで多彩な海鮮&地酒が揃う

店主のこだわりは「手作り」と「国産」。旬の海鮮を中心とした、仕入れによって異なるバラエティ豊かな創作メニューが楽しめる。店内には水槽があり、揚げたばかりの新鮮な海の幸が楽しめるのも魅力だ。定番のシマアジやマグロ、石鯛などの他、季節限定の丸ハギやハモ、赤ナマコなども楽し

める。さらには南蛮漬けにしたゴーヤやタラの白子のステーキ、カキ味噌バターなど、ユニークな海鮮料理も多数揃う。地酒を中心とした日本酒などのアルコール類も豊富で、チーズや豆腐などを使った洋食メニューやご飯ものもあり、お酒を飲みたい人もがっつり食べたい人もおまかせ。



焼物や煮物、鍋に刺身など、旬の魚を多彩な形で提供



▲ゴーヤとコーンのかき揚げ

DATA
● 吉野川市鴨島町鴨島458-21
① 17時～22時30分 日曜、祝日の月曜休
☎ 0883-24-7702
¥ 3,000円～

▼地図等はこちら



とりりよりり かちょう
鶏料理 花鳥

居酒屋 予約可 6 35

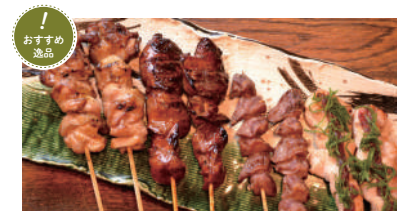
鮮度抜群の朝挽き鶏を串焼きで味わう

JR鴨島駅から徒歩1分という好立地にある焼き鳥居酒屋。ジュシーな鶏肉のみを厳選し、鮮度にもこだわって朝挽きしたものを一本一本丁寧に串へ手打ちした焼き鳥が味わえる。先代から受け継いだ秘伝のタレで、香ばしに焼かれた焼き鳥の旨味もさらにアップ。数々の

こだわりがありながらも、コスパがいい点も大きな魅力のひとつだ。焼き鳥のほか、一品料理やご飯ものもあり、友人との気兼ねない飲み会、大人数での宴会でも利用できる座敷席など、多彩なシーンに応じた食事が楽しめるのもポイントだ。



▲創業20年を超えて受け継いだタレは継ぎ足しで守り続けている



▲左から鶏串、キモ串、ズリ串、ささみ梅しそ※2本ずつ

DATA
● 吉野川市鴨島町鴨島字神島484-7
① 17時～22時 日曜休
☎ 0883-22-3923
¥ 3,000円～

▼地図等はこちら



かいせん かつぎょう うれい
海鮮 活魚 潤-uruoi-

居酒屋 予約可 10 44

鮮度抜群の海の幸を贅沢に食べ尽くしたい！

「吉野川市で徳島の新鮮な魚料理を食べるならココ」といわれるほど、海鮮活魚料理に定評のある店。見た目も華やかで豪華な刺身のほか、煮物や焼物、揚げ物など、その時期の旬魚を多彩な調理法で楽しめるのがうれしい。ご飯ものや肉料理も充実しており、夜の営業時間でも

定食や海鮮丼などもオーダーできる。そのため、多様な宴会はもちろん、ちょい飲みや“夜ごはん”としての利用も気軽にでき、おひとりさまでも入りやすい点も人気のポイント。地元の家族連れ客も多く、ビジネスでもファミリー旅でも楽しめる店だ。クレジットカード対応可。



DATA
● 吉野川市鴨島町上下島87-1
① (昼)11時～14時、(夜)17時～23時 月曜休
☎ 0883-24-6863 (昼)1,200円～、(夜)4,000円～

！おすすめ逸品



▲お造りの盛り合わせ

▼地図等はこちら



やにく みとえん
焼き肉レストラン 水戸園

焼肉 予約可 8 40

自家製のタレがクセになるおいしさ！

創業から30年を超え、地元の人たちに愛される焼肉レストラン。大衆的な雰囲気でも立ち寄りやすく、肩肘張らない時間を過ごせる店として人気だ。そのポイントは自家製のタレ。数種類のタレを素材から独自の割合で配合し、保存料なども一切使用せず手作りしているこだわ

りのもの。質の良い肉をおいしいタレで楽しむという、シンプルながらも奥深い焼肉が楽しめる点が評判。多彩なメニューが揃うため、注文に悩んだ時は定番の[特選盛り合わせ(3～4人前)][ブレンド盛り合わせ(2人前)]がおすすめ。



DATA
● 吉野川市鴨島町鴨島140-1
① 17時～23時30分(土・日曜、祝日は12時～) 不定休
☎ 0883-24-6763 ¥ 3,000円～

！おすすめ逸品



▲ロースやカルビ、ハラミなどが味わえる盛り合わせ

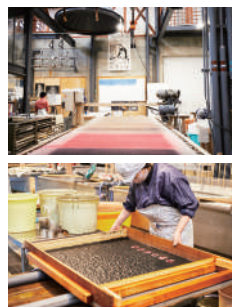
▼地図等はこちら



観光スポット

一般財団法人 阿波和紙伝統産業会館

● 吉野川市山川町川東141
① 9時～17時 ※2日前までに要予約
☎ 0883-42-6120



や さかえろう
のみくい家 昌郎

小料理 予約可 0 140

地元民の憩いの場！ 名物は豚角煮

鴨島町のメインストリートである国道192号を一本入ったところに、地元で幅広い世代から愛されている居酒屋『のみくい家 昌郎』がある。店内はほぼ個室・半個室となっており、家族や仲間とゆっくりと時間が過ごせるのが人気の理由の一つ。看板メニューは、柔らかなる

まで6時間以上かけて丁寧に煮込んだ「豚角煮」で、お客さんからは「歯がなくても食べられる」と好評。煮汁がたっぷりつがれているが、こちらは飲めるように味が調整されており、口を含むと豚肉の旨みや甘みが広がる。濃厚だがおいしく飲み干してしまうから不思議だ。



DATA
● 吉野川市鴨島町鴨島332-1
① 17時～23時 水曜休
☎ 0883-24-2188 ¥ 3,000～4,000円

！おすすめ逸品



▲豚角煮

▼地図等はこちら



酒蔵を訪ねて

ミネラルに富んだ清流・吉野川の水、
豊かな土壌と気候によって育てられた米、
酒造りに適した環境の徳島には、全国に誇る酒蔵が多数
こだわりの地酒づくりを覗いてみよう！



鳴門市

伝統を守りつつも新しいニーズに挑戦！

200年以上にわたって徳島県産米にこだわり、徳島県産酵母を多く使った酒造りを担ってきた『榎本家松浦酒造場』。[鳴門鯛]シリーズの純米大吟醸・大吟醸は、受け継がれてきた技術に磨きをかけた蔵人の真髄が生きている。近年では徳島の希少柑橘類であるゆこうや特産のすだちを使ったりキュール、日本酒を活用したスイーツ、酒のエキ스가配合された石鹸など新しい試みにもチャレンジしている。

登録有形文化財に指定されている旧仕込み蔵や母屋をはじめ、[鳴門鯛]の歴史を紹介し、最後は試飲・買い物を楽しめる。所要時間は45～60分。参加無料。



施設内にある直売所「ナルトタイの店」にて[鳴門鯛]の日本酒、秘蔵酒、限定酒、すだち酒など製造されている全体的なお酒が購入可能。もちろん試飲も可能。

鳴門鯛 純米吟醸 うすにごり生酒 凛 [720ml]

『ナルトタイの店』での直販限定で仕込んであるお酒。絶妙のバランスで造り上げた上品な[うすにごり]は、すっきりとした甘口に、ほのかな酸味が調和して女性に大人気だ。



鳴門鯛 純米吟醸 無濾過生原酒 あわいちば山田錦100% [720ml]

こちらのも直販限定品。米の旨みを余すことなく引き出した純米吟醸酒を、搾ったままで瓶詰。濾過・火入・加水をしていない＝無濾過生原酒は、エネルギーに満ちた力強い味わいで大好評。

ほんけまつうらしゅざうじょう (株)本家松浦酒造場

● 鳴門市大麻町池谷柳の本19
創業：文化元年(1804年)
見学：月～日の10～18時
(電話orHPの専用フォームから要予約)
人数：1名～
試飲：可
☎0120-866-140(10時～18時)
<https://narutotai.jp/>

徳島市



小さい酒蔵ながらキラリと光る酒造り

昭和14年創業。徳島産の阿波山田錦・吟のさと・日本晴を使用して、大きな酒槽にもろみを入れ、ゆっくりと搾る槽搾りで口当たりのやわらかな[御殿桜]を造っている。銘柄にちなんだ桜の花びらや金箔が入った[さくらの想い]といった個性的なものや日本酒酵母をLED光によって変化させた徳島ならではのLED夢酵母を使った製品は、よりフルーティーな日本酒に仕上がっている。

御殿桜純米大吟醸 [720ml]

酒造好適米の阿波山田錦を40%まで磨き、もろみの状態で長期低温発酵させた[とくしま特選ブランド]にも指定されている。LED夢酵母を使って生まれる果実のような香りと爽やかな酸味が特徴。



さいとうしゅざうじょう

(有)斎藤酒造場

● 徳島市佐古七番町7-1
創業：昭和14年(1939年)
見学：月～土の8時～16時
(1週間前まで電話で要予約)
人数：1名～
試飲：可
☎088-652-8340(月～土8時～18時)
<https://www.gotensakura.com/>

製造工程の説明を聞きながら使用する道具などの見学が可能。11月2月は酒造りの工程も間近で見られる。試飲には定額の御殿桜をはじめ、限定酒や梅酒なども各場、所要時間は30分ほど。参加無料。

阿波市



上質な米に水！ 豊かな風土をお酒に込めて

日本酒づくりの肝となる米は、阿波町産の阿波山田錦を主に使用。県外の業者が買い付けにくるほど酒造りに適したこちらの地元米、吉野川の伏流水、徳島発の酵母であるLED夢酵母など、徳島で作られた原料を中心にして飲みごたえのあるお酒を造り続ける。原材料の素材価値を活かした一本は、全国の愛好家や酒蔵から高い評価を得ている。

大吟醸瓢太閣 [720ml]

阿波山田錦を100%使用し、吉野川の伏流水で仕込んだ蔵人の熱い想いと阿波の風土などを封じ込めた一本。華やかな香りとしっかりした旨み、まろやかな甘みを兼ね備えた大吟醸酒。新酒の鑑賞会で何度も金賞を受賞している。



酒造場の説明や商品紹介を受けた後、見学・試飲ができる。立ち入れない場所で行われる工程も写真や動画で説明してくれ、酒造りの内側やこだわりが聞ける。所要時間は30～60分程度。参加無料(試飲は一部有料)。

にしんしゅるい たいこうしゅざうじょう

日新酒類(株)太閤酒造場

● 阿波市土成町郡176
創業：安政4年(1857年)
見学：月～金の10時～15時
(3日前までに電話orHPのお問い合わせフォームから要予約)
人数：1～6名
試飲：可(一部有料)
☎088-695-3238(平日8時30分～17時)
<https://www.nissin-shurui.co.jp/>



阿波市

あ わ し

市内には七番から十番までの「四国霊場札所」が存在。それらを巡る四国の中でも歩きやすいといわれる遍路道がある。道中では地元の人々とのふれあいなど、「お接待」の文化が根付いており、お遍路の魅力が詰まっている。

観光
スポット



阿波の土柱

阿波市阿波町北山540

0883-35-4211 (阿波市観光協会)

家族酒場 祭々

居酒屋

予約可

0 43

ファミリーユーザーにおすすめの居酒屋

ランチ営業から居酒屋営業まで、アットホームな雰囲気でお食事をいただける。看板メニューの「徳島県産骨付鳥」は、若鶏(約300g)、噛みごたえと旨みが強い親鳥(約250g)があり。モモ肉を20分かけてオーブンで焼いて、仕上げに滲み出た油を熱してか

けることで皮をパリッと仕上げる。醤油、塩、味噌、キムチの4種類から選択できる[金時豚バラと国産牛もつ鍋](中盛2~3人前)もぜひともご賞味を。プルプル鮮度抜群なモツ、地元が誇るジューシーな脂の金時豚が味わえる。牛・豚・鶏すべて制覇しよう。



▲4種類のスープが選べる！



おすすめ
逸品



徳島県産骨付鳥・若鶏

DATA

阿波市吉野町柿原原224-2

(昼)平日11時~14時、
(夜)17時~22時(金・土曜は~23時)
水曜休

088-615-1991 ¥3,000円~

▼地図等はこちら



やきとり居酒屋 鳥純

居酒屋

予約可

10 16

懐に優しい想いのこもった鶏料理

炭の香りに誘われて暖簾をくぐると、温かい雰囲気店主の矢部さんが出迎えてくれる。過去に飲食店で働いていた経験を活かし、「自分の店を開きたい」という思いから脱サラしてこの居酒屋を始めたそう。その熱意が丁寧な仕事ぶりに繋がっていて、炭火で焼き上げた焼き鳥が

絶品で、お客さんの舌を虜にしている。タレにこだわっており、数時間煮詰めた自家製のタレはビールと抜群の相性。ほかにも揚げ物や炒め物などのメニューがあり、どれも懐に優しく仕事帰りの一杯から仲間との飲み会まで幅広く活用できる。16時からテイクアウトも可能。



DATA

阿波市土成町土成字南原336-8

17時~22時 日曜休

080-3922-8989 ¥2,000円~

おすすめ
逸品



▲鳥純のチキン南蛮

▼地図等はこちら



この や ダイニング

お好み焼きDining ゴチッス。

お好み焼き

予約可

0 44

まさかの客に衝撃！個性の光る粉モン酒場

映画に登場するキャラクターのオブジェやフィギュアなどがディスプレイされたコレクションルームのような空間に、ギラリと光る鉄板一体型のテーブル。初見だと驚くかもしれないが、こちらは昼夜を問わず賑わう阿波市民の憩いの場の一つだ。名物の粉モンは、お好み焼・ねぎ

焼・モダン焼・広島焼・もんじゃ焼など幅広く展開。生地には昆布ダシがきいていて、酸味の少ないまろやかなお好み焼ソースとよく合う。ダシ醤油でいただくねぎ焼には地元のねぎがどっさり。とりあえずの一品は手羽先の唐揚げが定番で、塩味or甘辛タレで味を選べる。



おすすめ
逸品

▲豚玉モダン

DATA

阿波市土成町吉田字川久保193-1

(土)11時~15時、(夜)17時~21時30分
月曜、第3火曜休

088-695-5675 ¥2,000円~

▲ビールの相棒に
一番人気の
手羽先唐揚げ(5本)

▼地図等はこちら



この や

お好み焼き みちくさ

お好み焼き

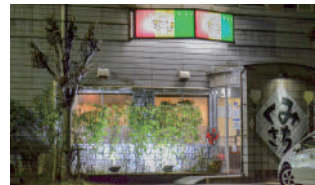
予約可

0 43

地域で長年愛され続ける老舗お好み焼き屋

車庫だったところを改装し、祖母が始めたお好み焼き屋。現在は孫である二代目店主の成谷真吾さんが創業当時の味を守り続けており、半世紀近く老若男女に幅広く愛されている。定番の[豚玉][イカ玉]など当時のメニューを残しつつ、お店の冠がついた[みちくさ焼き]や変わり種

のビザ風[イタリアーノ]など、個性的なメニューも人気である。小麦粉は香川県産を使い、そのほかの食材も国産にこだわっている。ふんわり生地にキャベツの甘みと先代から受け継がれてきた秘伝のソースとの相性も抜群で、足繁く通う常連客が多いのも納得できる。



おすすめ
逸品

▲みちくさ焼

DATA

阿波市土成町土成字南原321

(土)11時~14時(最終入店)、
(夜)17時~21時 水曜休

088-695-3465 ¥1,200円~

▼地図等はこちら



居酒屋 番長

居酒屋

予約可

7 42

誰からも愛されるアットホームな居酒屋

『居酒屋番長』という屋号に似合う漢気あふれる店主の人柄に惹かれ、地元で人気の居酒屋。15年ほど前から夫婦で営んでおり、温かいアットホームなお店で初めて訪れた人でも気軽に飲み食いできる。ほとんどのお客さんが注文するという人気メニュー[ホルモンたれ]は、地元の精肉

店から仕入れ丁寧に下処理されたセンマイ、ホソ、ミノを使用し、自家製のタレに絡め炒めたものでビールやご飯がすすむこと間違いなし。そのほかにも家庭的な料理から創作料理まで幅広くメニューが揃っており、事前に予約していればオードブルや弁当のテイクアウトも可能。



おすすめ
逸品

▲ホルモンたれ

DATA

阿波市市場町市場上野段579-1

17時~23時 水曜休

0883-36-2997 ¥4,000円~

▼地図等はこちら



勝浦町

かつうらちょう



名前の由来でもある、勝浦川が流れる自然と四季が楽しめるのどかな山あいの町。みかん栽培で栄えたほど、「勝浦みかん」は有名であるほか、2・3月に人形文化交流館で開催されるビッグひな祭りや、四国霊場第20番札所の鶴林寺、勝浦フライトパークがあるなど、観光客でも賑わう。



観光
スポット



人形文化交流館

📍 勝浦郡勝浦町大字生名字ノ瀬35-1
🕒 9時～16時 ※ビッグひな祭り期間中に限る
☎ 0885-42-4334

支那そば 呑口

のみぐち

食堂 予約不可 0 18

昭和レトロな佇まいの庶民派中華食堂

お腹を空かせた地元民の胃袋を支える町中華。ほとんどの人が注文するという[支那そば]は、チャーシュー、ねぎ、もやし、かまぼこのつてなんと400円～。お手頃価格でも味付けにはこだわりがあり、鶏ガラと豚骨ベースのスープはかえしがチャーシューを煮たときにできる旨みだ

つぶりの醤油だれで、ニンニクが隠し味になっている。このほかガラスケースにはとんかつや塩サバ、酢の物などのおかずが並び、こちらも驚くほどリーズナブル。季節の一品も常連から好評で、夏は[冷やし中華]、冬は真っ黒な見た目の[おでん]の注文が飛び交う。



おすすめ
逸品

▲支那そば

▼地図等はこちら



DATA
📍 勝浦郡勝浦町大字三溪字定岡85-20
🕒 10時30分～19時 日曜休
☎ 0885-42-2452 📞 500～600円

ふくろう亭

てい

居酒屋 予約可 7 20

鶴林寺の登り口近くにある庶民派の居酒屋

20年間アメリカの日本食レストランで腕をふるってきたオーナー溝内さん。2013年地元に戻りリーズナブルな居酒屋をオープンし、地元客に愛されるお店になっている。オスメの[牛肉のたたき]は、生肉を使用するので来店前に予約しておこう。なお、その他の各種一

品メニュー(400円～)やコース料理(2,000円～)なども仕入れる都合があるので、事前に連絡するのがベストだ。また、「インバウンドは大歓迎」とオーナー。日常の英会話はOKなので、外国人観光客は情報収集も兼ねて行ってみよう。



おすすめ
逸品

▲牛肉のたたき
(要予約)

▼地図等はこちら



DATA
📍 勝浦郡勝浦町大字生名字石垣 7
🕒 17時～22時(要予約)
日～火曜休(3名以上の予約で営業)
☎ 080-6376-5012 📞 2,000円～

阿波地美獲 あおき

あわじびえ

ジビエ 予約可 0 26

里山で味わう、阿波勝浦の味覚

夏は毎年楽しみにしているファンが多い鮎料理で、冬季はぼたん鍋をはじめ鹿肉や鴨肉など野生鳥獣のジビエ料理が堪能できる。やわらかな県産天然猪肉の[ぼたん鍋]は、合わせ味噌をベースにさまざまな薬味を入れた秘伝の自家製タレが絶品。「これを食べれば心から

あたたまって風邪も治る」というファンも多いそう。自然豊かな阿波勝浦の味覚をふんだんに使った創作料理を、美しい勝浦の景観に癒されながら味わって。最大36名まで着席できる要予約の宴会席もあるので、おもてなしの宴での利用もおすすめ。



おすすめ
逸品

▲ぼたん鍋

▼地図等はこちら



DATA
📍 勝浦郡勝浦町大字中角字大蔵30-1
🕒 11時30分～18時30分(17時以降は要予約) 火曜休
☎ 0885-42-3008 📞 1,056円～

上勝町

かみかつちょう



2003年に自治体として日本で初めての『ゼロ・ウェイスト宣言』を行った上勝町。ごみ自体を出さない社会を目指し、町民一人一人がごみ削減に努めている。それもあって、地産地消やリユースといった環境に配慮した、さまざまな取り組みを実践しているお店が多く見られる。



観光
スポット



上勝町ゼロ・ウェイストセンター

📍 勝浦郡上勝町大字福原字下日浦7番地2
🕒 9時～17時 ※必ず受付にお越し下さい
☎ 080-2989-1533

レストランアンドバー イロリ

レストランアンドバー イロリ

BAR 予約可 5 25

標高400メートルの山奥バー

徳島市中心部から車で約1時間。山道を登ってイルミネーションで飾られた古民家に到着。築300年の古民家を改装した、おそらく日本でもっとも山奥にあるバーがコチラ。松の一枚板のカウンター、障子戸を活用したバックバー、囲炉裏テーブルと趣のある演出が満載。カクテ

ル(700円～)をはじめ、2022年秋にスタートした“どぶろく酒蔵”『エルミタージュ・バレー酒ブリュワリー』で作られた[どぶろく庵仁]もいただける。地元のゆこうを使ったドリンクやオーナー自慢のフードもぜひ。上勝町内は無料で送迎してくれる。



おすすめ
逸品

▲どぶろく庵仁

▼地図等はこちら



DATA
📍 勝浦郡上勝町大字福原字庵ノ谷27
🕒 金・土曜18時～23時30分 日～木曜休
☎ 090-2789-8577
📞 1,600円(チャージ1,000円を含む)～

カレー&コーヒー 喫茶いくみ

きつさ

カフェ・喫茶 夜営業は完全予約制 0 6

予約限定で焼肉が食べられる秘境の喫茶

上勝町生実の集落で、祖父母が営んでいた雑貨屋を週末だけ喫茶店として営業。木枠の扉、すりガラスの窓など当時そのままの店内には懐かしのレコードや映画のポスターが飾られ、まるで昭和にタイムスリップしたかのよう。[阿波尾鶏の煮込みカレー][茄子のキーマ

カレー](各900円)の定番のカレーと季節のカレーの3種類や上勝町特産の晩茶をチャイ風にアレンジした[ばんチャイ]などを提供。夜営業では完全予約制で囲炉裏を使った[石焼き焼肉](2名～、1人前5,500円)がいただける。



おすすめ
逸品

▲囲炉裏でいただく
焼肉のコースは2名～

▼地図等はこちら



DATA
📍 勝浦郡上勝町大字生実字谷口12
🕒 (昼)12～15時、(夜)予約営業
月～金曜休(予約があれば営業) 📞 900円～
● 問い合わせメール ikumi.kamikatsu@gmail.com

LOCANDA DEL PERTORNARE

ロカンダデルペルトナーレ

イタリアン 完全予約制 8 4

厳選した素材を引き立てる本格イタリアン

四季の移ろい色濃く感じられる上勝町で、シェフの目で見極めた食材だけをつかった本格イタリアン料理がいただける。自然溢れる上勝町の新鮮な食材や、県内の産直市場で仕入れたものを選び、食材一つひとつの旨みを引き出すよう味付けはシンプルに。日本家屋ならではの温

かい雰囲気の内では、「お客さんに身近に感じてもらえる関係性を作りたい」とカウンター8席をメインとしており、反応を見ながら好みに合わせて提供してくれる。また、ゆっくり料理とお酒を楽しみ、時間を忘れて過ごせるヴィラもあり。



おすすめ
逸品

▲徳島鹿肉の
薪火焼きコースト

▼地図等はこちら



DATA
📍 勝浦郡上勝町福原古川71
🕒 (昼)12時～15時 火～金曜休、
(夜)18時～22時 月・火曜休、不定休
☎ 080-3165-7153 📞 7,700円～



二次会は Barへ行こう！



上質な雰囲気を満たされていながらも決して敷居は高過ぎず、古き良き時代の香りを今に伝えるオーセンティックバー。材料の吟味から作り方、ホスピタリティまで、お酒のプロフェッショナルとしてトータルなおもてなしを教えてください。徳島産の柑橘を使った地産地消のカクテルは男女ともに人気が高く、1,000種類以上もあるというウイスキーは圧巻。「熟成によって味も香りも変化していくウイスキーは、いわば日本の地酒のような存在」と語るマスターは、スッチウイスキーへの造詣が深く、味わい方や背景について談議するのも興味深い。

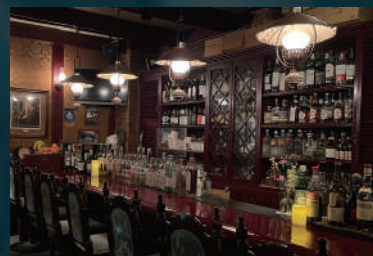
一杯の酒とともに時間と歴史を味わう

Bar 鴻 Kohno

【予約可】

● 徳島市栄町1-67-2 橋ビル 3F
○ 18時～翌1時 不定休
☎ 088-624-0067
¥ 4,000～5,000円

10
15



自然に人が集まってくる大人の社交場

ノスタルジックで落ち着いた佇まいでありながら、気さくで快活な雰囲気のHADAは、おいしいお酒と洒落な会話で心地よい夜を過ごしたい人にぴったり。地元客はもちろん県外からの客も多く、一度訪れると女性マスターの明るくさっぱりした人柄とトークに惚れ込む人も多いという。国内外のクラフトジンの品揃えが充実しており、ラムやテキーラ、ウイスキーや焼酎などをベースにしたクラフトジンはそれぞれ香りも味わいも異なっていて、飲み比べてみるのも楽しい。お酒が飲めない人には、ノンアルコールジンで作るフルーツカクテルをおすすめしたい。

Bar HADA

【予約可】

● 徳島市秋田町1-30 松本ビル 1F
○ 19時～翌2時 日曜、不定休
☎ 088-655-6028
¥ 3,000～4,000円

9
6



徳島市の秋田町界隈にはオーセンティックバーと呼ばれる本格的なバーが軒を連ねている。二次会は静かな雰囲気を楽しむバーに寄ってみよう！



上質な時間と空間を愉しむ至福のひとつ

店に一歩足を踏み入ると、スツと背筋が伸びるような心地よい緊張感のある空気に包まれる。磨き抜かれたバーカウンターと、バックバーに整然と並べられた数々のボトルが伝統と格式を感じさせてくれるTOYOKAWAは、間違いなく徳島トップクラスの名店のひとつだ。世界コンテストで3位に入賞した経歴を持つバーテンダーが作るカクテルは、スタンダードだけで常時100種類以上。ベースとなるお酒はもちろん、良質な素材を厳選し、好みに合わせてアレンジしてくれる。ウイスキーはバーボンを中心に、他店ではなかなか出会えない希少な銘柄も味わえる。

BAR TOYOKAWA

【予約可】

● 徳島市栄町2-6
○ 17時～24時 日曜休
☎ 088-653-6339
¥ 4,000～5,000円

14
5



酒を片手にマスターとの会話にも花が咲く

▲毎週金曜に一週間の仕込みという本格派カレー

オーセンティックバーの流れを汲みつつも、自由に楽しんでいるというフリースタイル。三世代で通う常連客もいる老舗で、話好きで話題の豊富な店主と常連客が一緒になって一見客を迎える「人と人のつながりが生まれる店」でもある。ウイスキーの銘柄が充実していて、その数は店主も把握しきれていないというから驚く。客の「朝ごはんに食べたい」という声に答えて増えていったというフードメニューも多く、週替りのカレーやオムライスなどを目当てに訪れる客もいるほど。希少なギネス樽生が飲める店でもある。

Rest Bar GLEN K

【予約可】

● 徳島市秋田町1-29
○ 平日20時～26時、休前日～翌4時
第1・3・5日曜休
☎ 088-623-5180 ¥ 3,000～4,000円

10
4



佐那河内村

さなごうちそん

徳島市と隣接する県内唯一の村。すだちやみかんなどの柑橘類やキウイ、イチゴの栽培が盛ん。また、観光名所でもある大川原高原には迫力の大集合風力発電施設のほか、6～7月に見られる約3万本のあじさいなど見どころが満載。

観光
スポット



大川原高原

● 名東郡佐那河内村大川原
☎ 088-679-2115 (佐那河内村産業環境課)

嵯峨峡 渡月

懐石
完全予約制

11
0 60

四季折々の感動を希望に合わせた懐石で

良質な水を巡らせる嵯峨川の静寂な景観の中に佇む、全室個室の日本料理店。こちらで腕を振るう匠は懐石を通じて豊かな四季を表現することを得意としており、運ばれてくる料理は実に端麗で、手をつけるのに躊躇してしまう。懐石というとそれなりに値が張り、ある程度の

人数で予約しなければいけないイメージもあるが、松花堂や鍋を軸にした[ミニ懐石コース]もあり。前菜・鍋・造り・蒸し物・焼き物などで構成される通常の懐石コースも、希望予算があればそれに合わせて準備してくれる。どちらも来店前日までに事前予約が必要だ。



▲懐石コースは5,000円～(応相談)

！
おすすめ
逸品



◀ 藤本料理長は店のある佐那河内村嵯峨の出身。近隣の海・山・川の恵みを知り尽くしている。



▲[季節の懐石コース]-1万2,000円

DATA

● 名東郡佐那河内村下字中溝6-1
○ (昼) 11時30分～14時頃、
(夜) 17時～21時 不定休
☎ 088-679-3311 ¥ 6,000円～

▼地図等はこちら



とらや こちゅうあん 虎屋 壺中庵

懐石
完全予約制

11
0 最大10

その味を求めて、訪れる価値あり

緑に囲まれた静かな佇まい。門から一歩踏み入るとと誰しも空気が変わったことに気が付く凛とした空間で、川魚やキノコ、ジビエなど山や川の幸を季節ごとのコースでいただける(前日までに要予約)。店主は京都の有名料亭で修業を行って以来40年以上、自然の恵み・素材そのものの旨み

を大切に、余計な手を加えないことをポリシーとしている。本来の美しさを見せるシンプルな料理に、びったりの器。食を通して和の真髄に触れることができる。特別な日や大切な人をもてなす機会に選んでもらいたい。夜のコースは1万7,000円、昼のコースは1万1,000円～。



▲コース-1万7,000円

！
おすすめ
逸品

DATA

● 名東郡佐那河内村上字井間1
○ (昼) 12時～、(夜) 18時～ 不定休
☎ 088-679-2305 ¥ 1万1,000円～

▼地図等はこちら



石井町

いしいちよう

隣接市のベッドタウンとして発展し、大型ショッピング施設をはじめ多くの商業施設が進出し、都市機能と自然のバランスが良い町。アクセスのしやすさもあり、最近『住みやすい街』としても有名。また、野菜作りが盛んなため、新鮮な食べ物を日々堪能することができる。



観光
スポット



童学寺（四国別格二十霊場 第二番）

📍 名西郡石井町城ノ内605
☎ 088-674-0138

居酒屋 てつ

徳島産海鮮
予約可 8 8

和食一筋の料理人が営む本格派居酒屋

店主の遠藤哲也さんは、京都や徳島の料亭で計18年間和食の修行をした後、2007年に地元の石井町に出店。お店のウリである魚は、市場で働いた経験もある遠藤さんが自ら目利きして選んだ地物、かつ天然のものを中心に取り揃える。こうして仕入れた魚をお造り、塩焼き、

たたき、天ぷら、照り焼きなど、その魚に合った調理法で仕上げてくれるのも面白い。また、魚介類のみならず、阿波すだち鶏、阿波ポーク、阿波牛などのお肉、野菜も地ものをメインで使用するなど、徳島ならではの味わいをとことん楽しめるのも魅力だ。



旬の魚をさまざまな調理法でいただける。どんな魚があるかは行ってみてからの楽しみ。



おすすめ
逸品



▲お造りの盛り合わせ

DATA
📍 名西郡石井町石井字石井140-2
🕒 17時～23時30分
水曜休（予約があれば営業）
☎ 088-675-0876
¥ 3,000～3,500円



▲常連客から評判の手作り冷やっこ

▼地図等はこちら



京もつ鍋ホルモン 朱々 徳島石井店

焼肉
予約可 0 34

名物の京もつ鍋と七輪炭火焼きを堪能！

店主の古家野寛さんが「徳島でおいしい京もつ鍋を味わってほしい」と店を構え、京都の白味噌をベースにした甘辛さが絶妙な京もつ鍋が名物に。厳選された国産牛もつはプリプリジュシーで、一度食べたらずみつきになること間違いなし。石井町産の新鮮野菜もたっぷり！10種

類以上の様々なホルモンやすだち鶏を追加できたりなど、カスタムできる幅も広い。飲み席では七輪炭火焼きの焼肉を挟むのが定番。お肉が焼けるまでのスピードメニューも揃っている。ゆったりできる個室で旨い肉を食べてハイボールをグビリ！至福のひと時を過ごそう。



DATA
📍 名西郡石井町高川原字加茂野312-2
🕒 17時～23時30分 木曜休
☎ 088-676-3277 ¥ 4,000～5,000円



▲国産ホルモン 白味噌京もつ鍋

▼地図等はこちら



みんなの夜ご飯 玉郎

徳島産海鮮
予約可 0 243

地酒と阿波の食が楽しめるレトロ居酒屋

国道192号沿いに突如現れるお屋敷のような建物。昭和にタイムスリップしたかのようなレトロな店内。実はこちら地元で幅広い世代から愛され続ける居酒屋なのだ。市場直送の地魚や、徳島の厳選食材をふんだんに使った料理が自慢。[阿波勝浦

牛のローストビーフ]はモモ肉に下味をつけて1日寝かせた後、じっくりと低温調理。ジューシーな肉の旨みが口内に広がる。香ばしさの先にエビの甘みが待ち受けなんと美味。全国から旬の地酒や焼酎も用意！地元っ子気分が乾杯しよう。



おすすめ
逸品



▲阿波勝浦牛のローストビーフ



▲シメの定番
[若鶏の釜めし]

▼地図等はこちら



DATA
📍 名西郡石井町石井字石井2501-1
🕒 17時～24時 水曜休
☎ 088-674-6810 ¥ 2,500円～

酒蔵・食蔵 八ん茶屋

居酒屋
予約可 8 40

つつい酒がすすむ創作和風料理

和牛や地物の海鮮、旬のこだわり食材を生かした料理とリーズナブルさがウリの、石井町では言わずもがな一軒として愛される名店。半個室とカウンター席があり、気の合う仲間との宴会や家族との食事のときも、一人でおいしい料理と酒を楽しみたいときも、どんなシ

チュエーションでも使い勝手、居心地ともに抜群だ。季節がわりの一品も含めてメニューはざっと50種以上！焼酎の銘柄も豊富に取り揃えているので、自分好みの酒と肴との出会いを求めて足を運んでみてはいかが？



DATA
📍 名西郡石井町石井字石井499-1
🕒 17時～24時 月曜休（祝日の場合営業、翌日休）
☎ 088-674-8938 ¥ 3,000～4,000円



旬の一品を肴に
今夜も一献

▼地図等はこちら



直心庵

蕎麦
夜のみ予約可 0 76

喉越しが心地よい純手打ちの二八そば

製粉会社が営むそば処。提供しているのはしっかりとしたコシがあって、喉越しも抜群な二八そば。石臼でじっくり挽いた国産100%のそば粉を使い、職人が毎朝丁寧にそばを打つ。一番の人気は大ぶりの海老天が2つも盛られた「天せいろ」。注文を受けてから揚げる天ぷらは

サクサクで、そばつゆにつけてもいいし、各卓に置かれている藻塩をかけてもいい。お酒を飲む場合は[鴨焼き]や[板わさ]といった一品料理もいかが？ レジ前ではそばを使ったスイーツを販売しているので、ぜひお土産に手に取って。



DATA
📍 名西郡石井町藍畑字高畑1424-8
🕒 11時30分～14時30分（土・日曜、祝日は～20時30分）
無休（1/1は休）
☎ 088-675-3418 ¥ 1,000～2,000円



▲天せいろ

▼地図等はこちら



神 山 町

か み や ま ち ょ う

鮎喰川上流に位置する神山村は、様々な名所や景勝地が点在し、自然と歴史にあふれる町。また、町内全域に光ファイバー敷設され、多くのサテライトオフィスが立ち上がったことで、若者たちが続々と移住するようになった。

かみやま
神山の
ラーメン居酒屋 どちらい

小料理 予約可 5 20

試行錯誤を重ねたスープが絶品のもつ鍋

のれんをくぐると、まるで実家のようなアットホームな雰囲気。「いらっしやい」という声とともに、スタッフさんが温かく出迎えてくれる。おすすめはたっぷりの野菜と豚骨、鶏ガラをトロトロになるまで煮込んでスープをとった【もつ鍋】だ。こちらのスープは、店主の向井さ

んが試作を重ねて独自に完成させたもの。濃厚な味わいながら、徐々に野菜の甘みを感じる上品な味わいだ。美味しいスープだがすべて飲み干さず、ぜひ【のラーメン】のご注文を。旨みが溶け込んだスープが麺に絡み、お腹も心も満足すること間違いなし。



DATA
〒名西郡神山村神領字北191-1
①(昼)11時30分～13時30分、(夜)18時～23時
(星)月・木曜休、(夜)日・月曜休(5名様以上の貸し切りは営業)
☎090-3989-8739 ¥3,000円～



▲もつ鍋
※写真は一人前

▼地図等ははこちら



めし処 萬や 山びこ

小料理 予約可 6 28

メニュー選びが楽しい神山村の“なんでも屋”

『萬や』という名前の通り、ビザ、串カツ、唐揚げ、刺身など豊富なメニューが用意されており、どんな気分の日でも心と胃袋を満たしてくれる。店主の谷さん曰く、素材の味を活かすため、どれもシンプルに調理しているという。おすすめの「千田とうふのあげだし豆腐」は、地元

の職人が作る硬めの木綿豆腐をサツと揚げ、すだちの効いたすっきりとした出汁と絡めていただく。食べ応えがあり、噛むほどに豆の甘みが広がる。野菜、ビールも神山村産のものを多く使用するなど、食材へのこだわりも満点。神山村ならではの味わいを楽しめる店だ。



DATA
〒名西郡神山村神領字北259-3
①(星)11時30分～15時、(夜)18時～23時
火曜、不定休
☎088-676-0330 ¥2,000円～



▲千田とうふの
あげだし豆腐

▼地図等ははこちら



ちよと
立ち寄り
道の駅 温泉の里 神山村

神山村ならではの土産を買うならココ！

四国八十八箇所第12番札所・焼山寺から、第13番札所・大日寺へと向かう国道439号線沿いに位置することもあり、週末には関西方面からの観光客も多く立ち寄る。[すだちサイダー]や[神山すだちダックワーズ]など神山村特産のすだちを使った加工品、昔なが

らの製法で作られる梅干し、和菓子屋さんの素朴な和菓子和地元色満点なお土産が購入可能だ。町内の農家36軒が参加する朝採れの野菜が並ぶ産直も併設。11時～15時はうどんやそばがいただける『旬菜茶屋』。ジェラート販売(9時～17時)が館内にあり。



DATA
〒名西郡神山村神領西上角151-1
①9時～17時 第3火曜休 ☎088-636-7077



▼地図等ははこちら



秘境に伝わる風土の食



戦後の屋台が発祥
県民のソウルフード

祖谷そば

日本三大秘境・祖谷地域は古くからそばの実の栽培が盛んで、おのずとそばが名物に。つなぎをほとんど使用せず、短く太い祖谷そばは、風味豊かな味わい。祖谷名物の揚げものをせたものがポピュラー。

徳島ラーメン

甘辛い豚骨醤油の茶系、鶏ガラや野菜などを加えたマイルドな黄系、あっさりテイストの白系という3派が存在する徳島ラーメン。店舗によって具材は異なるが、甘辛く味付けした豚バラや生卵をトッピングするのが主流だ。

川魚のダシが味の決め手



たらいうどん

阿波市の郷土料理・たらいうどんは、明治時代から続くハレの日のごちそう。川魚・ジソクのダシがルーツで、今もその懐かしい味を楽しめる店がある。大勢でたらいを囲んでワイワイと楽しみたい。

やっぱり、飲んだ後は麺だね！

徳島流 シメ麺

昔から愛されてきた徳島のご当地麺。
シメにふさわしい魅惑の5麺をご紹介します！



鳴ちゆるうどん

香川の讃岐うどんの対極にあると言ってもいい、鳴門の鳴ちゆるうどん。柔らかい不揃いの麺に、煮干しベースのあっさりしたツユ。まさにシンプル・イズ・ベスト！ 毎日でも食べたいソウルフードだ。

やさしすぎる
その一杯



コシの強さにノドが鳴る 半田そうめん

200年の伝統を誇る半田の手延べそうめん。冷たい山風と吉野川の澄んだ水、良質な小麦から作られる麺は太めで、コシの強さは折紙つき。つるぎ町半田の数多くの製麺所で伝統の製法が守られている。



松茂町

まつしげちよう

徳島市と鳴門市の間に位置し、町内には、徳島阿波おどり空港や、都市間高速バスターミナルなどがあり徳島の玄関口といえるエリア。そのこともあって、周辺には宿泊施設や飲食店が多く、県外から多くの人が訪れるターミナルスポットである。



マツシゲート

📍 板野郡松茂町広島字三番越10番地
🕒 9時～20時 年末年始休
☎ 088-699-5030

いっきゅうあん

一休庵たかた

徳島産海鮮 予約可 8 35

空港から車で5分！食材に一切の妥協無し

地元の常連客だけでなく県外から訪れる人も人気の人気店。「医食同源」を掲げる大将高田さんは地産地消にこだわり、体と心が喜ぶ食事を提供することを心がけている。一品一品への本気度は格別だ。訪れたその時期の最も旬な食材を提供するため、メニューのほ

とんどが季節ごとに入れ替わる。ここに来れば食べたい食材や好みの料理が見つかること間違いなし。料理への愛情に加えて、接客や居心地の良い雰囲気作りなど細部まで大将の目が光る。1日の締めとなる最高の酒と飯が間違いなく味わえる店だ。



男気全開の大将は、一品一品の料理に感謝の気持ちを込め、料理を食べる私たちも笑顔にしてくれる。



DATA
📍 板野郡松茂町中喜来字群恵314-8
🕒 17時30分～23時 水曜、第1・3火曜休
☎ 088-699-5587
¥ 2,500円～



焼き鳥ダイニングしま鳥 -SHIMACHO-

居酒屋 予約可 7 15

朝挽き鶏のポテンシャルを鶏刺で！

香川県から直送される朝挽きの「讃岐姫つ子どり」を使った「鶏刺」が看板メニュー。このメニューを目標に足を運ぶ常連も数多い。中でもほんのり桜色したささみは、口の中で溶けていくようにしっとりやわらか。鮮度抜群なゆえに、どの部位もくさみがない！ 好みに

あわせて醤油・ごま油・塩でいただく。スチームコンベクションオープンで鶏の旨みを閉じ込めるように焼いた「骨付き鳥」(若足・親足)は、ホワイトベツパーやニンニクなどシンプルな味付けでビールが進む！ 存分に朝挽き鶏を使った鳥料理を堪能しよう。



DATA
📍 板野郡松茂町笹木野八北開拓190
🕒 (昼)11時30分～13時30分、(夜)水～土曜18時～22時 日曜・不定休
☎ 090-6929-1010 ¥ 3,000円～



▲鮮度抜群な鶏刺、食べごたえのある骨付き鳥



創作料理 花ゆら

小料理 予約可 4 48

誰もが地元・実家のようにくつろげる店

実家に帰ってきたような懐かしさと温かさを感じる『花ゆら』。数日かけて1から作るこだわりの出汁を使った料理や、女将の笑顔にその秘密が隠されている。クロコダイルの肉を提供するなど目新しい創作料理を多く揃えているが、根底にはしっかりとした和のペースがあり、異郷の

地においても郷愁を誘う。店名の『花ゆら』は人と人との出会いの瞬間の儚さや貴重さをイメージして名付けられており、「せっかくのひと時、心ゆくまでくつろいでほしい」と、おもてなし一つひとつにも注力。2階の大広間は親族の集まりや企業の会合などに活用することもできる。



◀入口には熊本から取り寄せた大きな焼酎のかめ壺がお出迎え。



▲まぐろのユッケ

DATA
📍 板野郡松茂町笹木野字八北開拓165-2
🕒 17時30分～22時30分 月曜休
☎ 088-699-8911
¥ 3,000円～



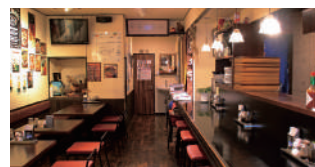
遊食工房 BASARA

食堂 予約可 4 12

食べ応え満点のランチが夜も注文可能

店主が元バーテンダーということもあり、アルコール知識が豊富でオリジナルカクテルも作ってくれる。ピザやバケットなどの一品メニューに加え、飲み放題メニューや予算に応じたパーティメニューもあり、気軽にふらっと立ち寄ることも、宴会や忘年会などの会食にも

もってこいだ。日替わりやからあげ、ハンバーグに焼き魚など、昼はジャンルにとらわれずに手頃なランチを提供しているのだが、「夜ごはん」と題して一部メニューはディナータイムも継続して注文が可能。しっかりごはんを食べて、軽く一杯という使い方もありだ。



DATA
📍 板野郡松茂町広島字東裏23-4(アクション松茂1F)
🕒 (昼)月～金曜11時30分～14時、(夜)18時～22時(金・土曜は～23時) 日曜休(祝日の場合は営業、翌日休)
☎ 088-699-5503 ¥ 1,150円～



▲Today's lunch



小鮎

小料理 夜は完全予約制 4 46

店主の感性にまかせ、四季を味わう

県道220号沿いにあるひっそりとした佇まいの和食料理店。「素材そのものの味を楽しんでもらいたい」という店主のポリシーから、余計な味付けはせず、個性を引き出す調理法で料理を提供する。昼は定食を中心に営業しているが、夜は内容が一変。メニューを2種類の価格帯の「おまか

せコース」に絞り、一皿一皿に趣向を凝らす(前日までに電話で要予約)。内容はどちらも先付、刺身、サラダ、焼き物、揚げ物、煮物、ごはんもの、デザートと盛りだくさんで、金額に応じて素材がグレードアップされる。お酒はビール、日本酒、焼酎などまんべんなく揃えている。



DATA
📍 板野郡松茂町中喜来字宮前一番越1
🕒 (昼)11時～14時30分、(夜)金・土曜17時30分～21時30分(完全予約制※前日までに要予約) 日・月曜、祝日休
☎ 088-699-7033 ¥ 3,300～5,500円



▲おまかせコース(2名～)



北島町

きたじまちょう

徳島県内の自治体では最も面積が小さいが、近年は徳島市のベッドタウンとして発展が続いている。春は北島チューリップ公園の「チューリップフェア」、夏は「ひょうたん夏祭り」など、季節ごとのイベントが盛ん。



北島チューリップ公園

📍 板野郡北島町中村字日開野
🕒 9時～17時 ※4月上旬～下旬が見頃
☎ 088-698-9806(北島町まちみらい課)

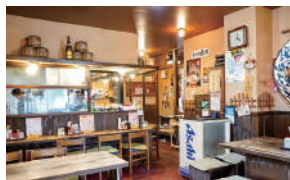
味み家

小料理 予約可 8 32

創業より足し継がれた秘伝タレの串焼き

店主の船越日出夫さんは先代から屋号を引き継ぎ、創業34年の老舗を守っている。看板料理の串焼きは、新鮮な朝挽き阿波どりを一本一本丁寧に串打ち、九州の備長炭で炙り焼き。外はカリッと中はジューシーだ。足し継がれた秘伝の甘辛タレがマッチして一度食べるとやみ

つきに。味はタレ、塩、酢醤油から選べるが、脂が乗った[せせり]や[はいけい(親どり)]は甘酸っぱい酢醤油がおすすめ。創業当初からの名物お通しの「湯豆腐」や徳島のB級グルメ「いりかす」も楽しんで。ふらっと気軽に、一人でも入りやすいアットホームな雰囲気だ。



▲串焼き2本

▼地図等はこちら

DATA
📍 板野郡北島町鯛浜原151-5
🕒 17時～23時 火曜休
☎ 088-698-9326 ¥3,000～3,500円



おきらく酒場 ひろと

居酒屋 予約可 0 65

安さ旨さ心地よさ◎笑顔が咲く郊外居酒屋

「とりあえず飲みに行くか」急に決まった集まりでも、気軽に使えるみんなの味方の大衆酒場。完全個室の座敷やプライド付きのテーブル席など、どの席もまわりの目を気にする心配がなく夜の語らいに花が咲く。タッチパネルから注文する料理はリーズナブルな価格でお財布に堪

しい。父親の営む居酒屋のヒット作で、レシピを受け継いだ「ひろと」のトーフステーキは味噌ベースの甘口ダレが秀逸で、ごはんとの相性は間違い無しなので一緒に味わってみてほしい。べには徳島の郷土の味・そば米汁を！素朴な味わいとそばの実の食感が心がなごむ。



▲ひろとのトーフステーキ

▼地図等はこちら

DATA
📍 板野郡北島町高房勝勝54-2
🕒 (昼)11時～14時、(夜)17時～24時
(土・日・祝は夜のみ) 火曜休
☎ 088-624-7588 ¥2,500円～



居酒屋 まる座

地酒 予約可 0 130

個室居酒屋で多彩な料理とお酒を堪能

『フジグラン北島』敷地内にある全席掘りごたつ半個室＆個室の居酒屋。売切御免の「本日のお刺身五種盛り」や「おまかせ串揚げ盛り合わせ」、[明太うどんカルボナーラ]などの定番メニューからオリジナル創作料理まで、和洋中の多彩なアラカルトが120種類以上！地

酒や焼酎、カクテルなどそれぞれの料理に合うドリンクメニューも豊富で食べ放題や飲み放題コースも人気。職場や友人との飲み会はもちろん子ども向けのメニューもあるので家族でも利用しやすい。ゆったりできる居心地のいい空間で楽しいひと時を過ごそう。



▲本日のお刺身五種盛り

▼地図等はこちら

DATA
📍 板野郡北島町鯛浜西ノ須81-1(フジグラン北島1F)
🕒 (昼)11時～14時 ※土・日・祝のみ、(夜)17時～24時 無休
☎ 088-697-3370 ¥2,000～3,000円



藍住町

あいずみちょう



藍の館

📍 板野郡藍住町徳命字前須西172番地
🕒 9時～17時 火曜休(祝日は開館)、年末年始
☎ 088-692-6317

旧吉野川と吉野川に囲まれたデルタ地帯で町内には山が無く、全域が平地となっている。「藍」という字が付くだけあって藍染が有名で、観光スポットには「藍の館」があり、そこでは阿波藍の歴史を知ることや藍染め体験ができる。

ごらく酒蔵 あぐら

阿波尾鶏 予約可 5 44

絶対に食べたい！藍住名物の手羽先

「気兼ねなく、あぐらをかいて楽しんで」と店主の鈴江功起さん。創業から17年で累計50万本以上食べられた「藍住役場通りの手羽先」や、うま味が濃厚な「阿波尾鶏の手羽先」が名物。秘伝の醤油ダレに漬け込み、独自ブレンドのスパイスをまぶしている。刺激がクセになり、

骨までしゃぶり尽くしたくなるうまさだ。[トーフステーキ]もイチ押しで、店主の父が営む『金剛茶屋』の名物を「村のおっさん桑原豆腐店」の「こいまろ」で進化させた逸品。甘辛いソースとバターの風味がたまらない。プレミアム焼酎は20種類以上の品揃えだ。



▲藍住役場通りの手羽先

▼地図等はこちら

DATA
📍 板野郡藍住町奥野字矢上50-1
🕒 17時～24時 火曜休
☎ 088-692-6397 ¥3,000～4,000円



呑処 かむろ

徳島産牛・豚・ジビエ 予約可 5 16

豊かな旨みの阿波牛や地魚を堪能

徳島が誇るブランド牛・阿波牛や沖洲の「徳島中央卸売市場」から毎朝仕入れる鮮魚が堪能できる店。旬な食材を取り入れた多彩な料理で楽しませてくれる。おすすめの「阿波牛のあぶりしやぶしやぶ」は口の中であじわって広がり、肉本来の豊かな旨みが味わえる。[かむろコロッケ]

はサクサク衣に阿波牛と国産豚の合い挽きミンチがたっぷり入り、ボリューム満点の必食メニュー。朝挽きの新鮮な淡路島の地鶏などを使った鶏料理も好評。料理と引き立て合う日本酒とともにいただきたい。店主の木野由人さんの顔写真を加工したユニークな看板が目印！



▲阿波牛のあぶりしやぶしやぶ

▼地図等はこちら

DATA
📍 板野郡藍住町矢上字安任139(やまか街1号館101)
🕒 17時～24時 水曜休
☎ 088-660-6662 ¥3,000～4,000円



魚々菜々 げん太

徳島産海鮮 予約可 6 12

全国各地の銘酒と徳島の山海の幸に舌鼓

徳島の豊かな漁場で獲れた新鮮な地魚や全国の厳選食材を使った料理が堪能できる割烹。店主のライブ感あふれる料理が訪れた人を魅了していて、カウンター席では数々の職人技が間近で披露され期待に胸膨らむ。おすすめの「彩どりの本わさび焼き」は、塩焼きした徳島の銘柄鶏・彩

どりのもも肉に、豊かな水質で知られる長野県安曇野市の農家から直接仕入れた本わさびをその場ですりおろしたたっぷりとのせた逸品。ジューシーな肉とわさびのツンとした刺激がたまらない！四季折々の料理には、全国から取り寄せた旬の日本酒を合わせよう。



▲彩どりの本わさび焼き

▼地図等はこちら

DATA
📍 板野郡藍住町矢上安任173-15
🕒 17時～22時 月曜休
☎ 088-693-1236 ¥5,000円



板野町

いたのちよう



徳島県の北東部に位置する板野町は、出荷量日本一を誇る「春にんじん」の栽培が盛んなエリア。徳島産の春にんじんは、甘くて柔らかいことで有名。また、観光スポットには大型公園のあすたむらんど徳島や板野町歴史文化公園があり、多くの子ども連れなどが訪れる。



観光
スポット



徳島木のおもちゃ美術館

📍板野郡板野町那東字キビガ谷45-22
(あすたむらんど徳島内)
🕒9時30分～16時30分(7～8月は17時30分まで)
入館受付は閉館30分前まで
水曜休(祝日の場合開館、翌日休館)
※8/12～15までの水曜日は開館
☎088-672-1122

すしやずし 鮨八鮨

徳島産海鮮
予約可

8 31

また帰ってきたくなる地元のお寿司屋さん

昭和61年の創業から長く愛されている“地元のお寿司屋さん”。毎日『徳島中央卸市場』で仕入れる新鮮な魚は、包丁さばきや握り方など店主の熟練の技術によってさらに旨みが引き出される。値段は時価にせず、[上にぎり]3,000円などお客さんが安心できるような金額で

提供。カウンター横の手書きメニューには、ちょっと飲みたい時にもぴったりな一品料理が並び、季節のおすすめやおつまみなどは、店主の奥さんと息子さんが手作りでくれる。一人でも居心地が良く、気さくな大将と奥さんとの会話で楽しいひとときとなりそうだ。



DATA

📍板野郡板野町大寺字岡ノ前130-2
🕒11時～21時 月曜休
☎088-672-3393 🍽2,500円～



▲上にぎり

▼地図等ははこちら



まほう魔法のプチレストラン ナッチーノエル

徳島産野菜
予約可

0 28

一流の味と時間を忘れてくつろげる空間

料理人歴52年、『エキスポガスト'86』世界料理コンクール日本代表で金メダリスト保持者が営む西洋料理店。コース料理がA～Cの3種類から選べるほか、アラカルトも豊富で総品数は100種類を超える。単品でも注文できるサラダは、徳島県産の旬の野菜を中心にオリジナルのパテやかぼち

やのタルトが付き、見た目が鮮やかかつボリュームも申し分なし。特製のドレッシングは最高級なビュアとパーズン2種類のオリーブオイルを使用し、まろやかに食材をまとめ風味も豊か。夫婦が作る穏やかな空間と香り高いワイン、味・品質にこだわり抜いた料理で、優雅な一夜を楽しんで。



DATA

📍板野郡板野町下庄古杉93-6
🕒(昼)11時30分～14時30分、(夜)17時30分～21時
月曜休 ☎090-5278-7152 🍽3,000円～



▲肉、魚、野菜を盛り込んだ欲張りサラダ

▼地図等ははこちら



道の駅いたのちよう 恵食堂

食堂
団体利用のみ予約可

4 68

季節ごとの徳島の味覚が揃い踏み

『道の駅いたのちよう』内にある食堂で、徳島県産の野菜や海鮮を盛り込んだ料理によって、地元民のみならず観光客やお通路さんの胃袋を満たしている。徳島の海と畑の恵みを味わうなら、季節限定の御膳がイチオシ。春なら鯛、夏は鯉、秋なら戻り鰯、冬はハマチやブリなど、旬の食材を刺身、揚げ物、焼き

物、汁物といった構成でお届け。「好きなものを単品で注文したい」という人たちのために、刺身や天ぷらといったアラカルトも展開。乾杯メニューとして、ビールと唐揚げ、枝豆がセットになった[ちょい飲みセット]もある。団体利用は事前予約制になっているので、電話で問い合わせを！



DATA

📍板野郡板野町川端字中手崎39-5
🕒11時～20時 無休(1/1～3は休)
☎088-677-9595 🍽1,000～2,000円



▲季節の御膳

▼地図等ははこちら



上板町

かみいたちよう



観光
スポット



技の館

📍板野郡上板町泉谷字原東32-4
🕒9時～17時 月曜休(祝日の場合翌日)・年末年始
☎088-637-6555

「JAPAN BLUE(ジャパンプルー)」として世界に知られる、徳島の藍染め。上板町はこの藍の栽培面積、染液の原料「すくも」の製造・出荷量日本一を誇り、藍のふるさとともいえる地域。町内には藍染体験ができる「技の館」もある。また、高級和菓子などに使われる阿波和三盆糖の産地としても有名。

さんげん 三玄

小料理
予約可

4 25

地元民に愛される夫婦が営む隠れ家的なお店

暖簾の先には、気さくな大将と優しい笑顔の女将。21年間守り続けられてきた変わらない味がある。定番の焼き鳥は、すだち鶏を使用して、身は柔らかくさっぱりとしていてお酒がすすむ。季節ごとに仕入れる魚介には、長年の経験で培った大将の目利きが光り、赤ナマコのポン

酢漬けや鯛の刺身などもお手頃な価格で提供。女将が作る副菜の田楽や菜の花のお浸しは、懐かしく優しい味わい。お客さんはいつ来ても安定した味に辿り着けるのだ。料理をはじめとする、夫婦が作りあげてきた居心地の良さも地元民に愛される理由の一つだろう。



DATA

📍板野郡上板町西分カヤノ16-1
🕒17時～23時 第1・3月曜(祝日の場合は営業)・火曜休
☎088-694-4391 🍽3,000円～



▲炭火で焼いた焼き鳥

▼地図等ははこちら



ちゅうごくりょうり 中国料理 龍盛

徳島産野菜
予約可

0 66

好みに合わせて選べる本場の中国料理

肉・海鮮・野菜が主役の中国料理から、辛さが魅力の本格四川料理、麺類、飯物、点心、おつまみまで。とにかくメニューの種類が豊富で、嬉しいことに価格もリーズナブル。晩酌におすすめの[生ビール(中)セット]は、生中一杯に麻婆豆腐やニラレバー、焼き餃子、棒棒鶏、ビータ

ンなど21種類の料理の中から2種類が自由に選べるので、違う種類のメニューを頼んでシェアして食べるのもおすすめだ。また、お酒を飲まない人もご安心を！ディナータイムにも各種定食を注文できるので、夜ごはんを済ませたいときも利用できる。



DATA

📍板野郡上板町椎本字椎ノ宮277-1
🕒(昼)11時～14時、(夜)17時～23時
月曜休(祝日の場合は営業)
☎088-694-6942 🍽800～2,000円



▲生ビール(中)セット

▼地図等ははこちら



きわ 際

会席
完全予約制

0 80

各種集まりの料理ならおまかせ

大人数での宴会やお祝い、法要の機会が地元の人たちや企業に活用されている予約営業の料理店。宴会は2～80名まで対応可能(2～3週間前までに電話もしくは来店で要予約)で、刺身や揚げ物、小鍋、デザートなどが付く会席料理・血鉢料理・鍋料理の中から好きなプラン

を選ぶ。宴会場は完全個室で、気兼ねなく料理を楽しむことができる。お酒はビールや焼酎、スパークリングワイン、チューハイなどを各種用意。このほかまとまった人数の発注が決まっていれば、会議やイベント用の弁当の手配や仕出しも可能だ。



DATA

📍板野郡上板町西分法師窪22-11
🕒11時～22時(予約の連絡は19時まで)
水曜休(予約があれば営業) ☎088-694-3319
🍽会席は4,000円～、弁当は1,500円～



▲宴会会席

▼地図等ははこちら



TOKUSHIMA CRAFT BEER

とくしまクラフトビール

徳島県東部で製造されているご当地クラフトビールを紹介！

神山の素材を活かした 自然発泡の美味しさ

地元農家が育てた生小麦、梅、すだちなど神山町の素材を使用し、小さなタンクで醸造したビールは遊び心と弾ける味わい。すべて無濾過、非加熱処理を守り、瓶の中で二次発酵が行われる自然発泡のビールだ。ブルワリーにはタップルームがあり、週末限定で出来立ての生ビールが味わえる。



成層圏を旅した酵母を使用したベルジャンビールのダークストロングエール「25241M」。地元焙煎所のコーヒー豆がほんのり香る一杯。

← Brewery

KAMIYAMA BEER

← Product name

(左) SHIWASHIWA ALE

(中) Daydreamer

(右) WOODLANDER

DATA

〒名西郡神山町神領字西上角280-1
☎080-8730-6056

<https://kamiyamabeer.com/>

上面発酵ビールの 奥深いコクと華やかな香り

「焼鳥×クラフトビール」をコンセプトにしている「焼鳥酒蔵 よい鳥」。一番人気の「新町川パールエール」をはじめ、焙煎したモルトのコクとスッキリした飲み口の黒ビール「新町川スタウト」、IPAシリーズ、地元生産者とのコラボビールなど、多彩なビールを自家醸造しており、訪れるたびに新たな出会いが！



上面発酵由来のフルーティな香り、US産カスケードホップによるグレープフルーツを思わせる柑橘系の香りと苦み、麦由来のコクが楽しめる「新町川パールエール」。

← Brewery

焼鳥酒蔵 よい鳥

← Product name

(左) 新町川パールエール

(右) 新町川スタウト ※どちらも発泡酒

瓶ビールの販売は、「焼鳥酒蔵 よい鳥」と公式オンラインショップにて行っている。

DATA

〒徳島市寺島本町西1-61 徳島駅クレメントプラザ地下1階
☎11時～23時 水曜休、徳島駅クレメントプラザ休館日休
☎088-624-8525

<https://www.awa-mugishu.com/>

醸造家夫妻の感性が 生んだ技ありの一杯

ホッピーで苦味も楽しめるWest Coast IPA「Summer Break」は、大人の夏休みのための味わい。バナナやパナラ、キャラメルに、コーヒーとチョコレートの香りが重なり合ったリッチで味わい深いPastry Stout「Topsy Bananas」など。



滑らかな口当たりでややドライ、ホップの効いた飲みやすいHazy IPA「Step」もオススメ。

← Brewery

2ND STORY ALE WORKS

← Product name

(左) Summer Break

(中) Topsy Bananas

(右) Step

DATA

〒(Brewery) 徳島市八多町友友148
☎(店舗) 徳島市八多町南曾根13-1
☎12時～19時 土・日曜、祝日定休
※不定期のためInstagramをチェック

<https://2ndstoryale.jp/>

今、徳島県の夜をアツくしている「ご当地クラフトビール」。
地元の素材を活かして個性的なビールを醸造する
5つのブルワリーから、おすすめめのテイストを紹介。



上勝のコトを伝える サステナ・ブルワリー

循環型の醸造に取り組むブルワリー。上勝特産の柑橘・柚香の搾汁後の皮を香りづけに活用した「カミカツホワイト」など、ここならではのフレーバーが揃う。廃材をリメイクした建物内に醸造所、レストラン、ショップを併設。ガーデンには、1日1組限定の宿泊施設を構える。



醸造過程で発生する副産物(麦芽かす)を微生物の力で液体肥料化。その肥料で育てた麦や米を使用したサステナブルなビールを造る。規格外品の上勝晩麦を使ったIPAや耕作放棄地だった畑で育てた徳島産大麦を使ったパールエールも。

← Brewery

RISE & WIN Brewing Co.

← Product name

(左) カミカツパールエール

(中) カミカツ モーニングサマー

(右) カミカツホワイト

DATA

〒勝浦郡上勝町正木平間237-2
☎水・木・金曜10時～16時、
土・日曜、祝日9時～16時
(フード11時～16時、予約不要)
月・火曜・第1水曜定休
※予約希望、問い合わせはHPより

<https://kamikat.jp/>

徳島の美味との ペアリングを愉しむ

複数のモルトが織りなす芳醇な香味と深いコクが肉料理との相性抜群の「プレミアムリッチ」。単一モルトのすっきりとした味わいに、純米大吟醸の酒粕によるコクと旨みが繊細な魚料理に合う「ファインドライ」。ほのかに甘く軽い飲み口の「シトラスウィート」はブレッド・パスタ類と合わせて。



3種とも副原料にすだちやゆずの果皮を加え爽やかな柑橘味をプラスし、それぞれの特徴に合わせて、酒粕やコリアンダーでコクや風味をアレンジ。

← Brewery

あらたえブルワリー

← Product name

あらたえエール

(左) ファインドライ

(中) シトラスウィート

(右) プレミアムリッチ

DATA

〒徳島市問屋町67
☎088-622-2550

<http://aratae-ale.jp/>

ドイツ直輸入の 生ビールが飲める！

ビールの本場・ドイツの生ビールと本格ドイツ料理が味わえる。写真は左から詩人ゲーテが愛したドイツ最古の黒ビール「ケストリッツァー」、正統派白ビール「シュナイダーヴァイセ」、世界で最も有名なドイツのビールスナ「ビットブルガープレミアムピルス」。生ビールは常時3種(内容は時期により異なる)、瓶ビールも7～8種類用意。自社輸入のドイツワインも味わいたい。



(上) 一番人気の「ソーセージ盛り合わせ」
(下) ワイナリー直接買い付けのドイツワインと、赤ワインと白ワインで煮込んだ「黒毛和牛のドイツ風ビーフシチュー グーラッシュ」

ズ ッ フ ア ブ ロ ー ス ト
g'suffa Prost!

DATA

〒鳴門市撫養町南浜東浜667
☎18時～24時(L.O.23時)
日曜、第2・4月曜定休
☎088-624-7877