

こまつしまでブレジャーを 食べてみてよ! 行ってみてよ!

地元の人に長年愛されてきた老舗の味からお土産にぴったりなローカルフード、一度は見ておきたい小松島の名所までおすすめをギュッと凝縮してお届けします!
お気に入りの小松島を見つけて、素敵な余暇の時間をお過ごしください。



徳島ラーメン

「茶系」、「黄系」、「白系」とスープの特徴で3種類に大別される徳島ラーメン。甘辛く煮込んだ豚バラや生卵が添えられているのも徳島ラーメンならでは。
小松島内にもお店が数件あり、食べ比べが可能。徳島を訪ねたら一度は食べたいソウルフード。



フィッシュカツ

白身魚のすり身にカレー粉などの調味料を加え、パン粉をつけて揚げた徳島ならではの一品。
ご飯のお供に、おつまみに、またお子さんのおやつとなる万能選手です。
小松島内のスーパー・ヤマ直市で気軽に購入できるのも便利です。



小松島で水揚げされたハモの料理

小松島は日本有数のハモの産地。その味の良さから関西圏の料亭でも重用されている、たいへん質の高いハモが水揚げされています。
新鮮で肉厚なハモは鍋や湯引きなど様々な料理で満喫できます。ランチで気軽に楽しめるのも◎!



小松島ステーションパーク 狸広場

民話の主人公「金長狸」の地である小松島。まちのいたる所にたぬきの彫像がありますが、中でも狸広場の銅像は高さと胴まわりが5m、重さ5トンと世界一の大きさ!
一見の価値がある迫力です。

[住 所] 小松島町新港29-13
[電 話] 0885-32-3809(小松島市商工観光課)



小松島市のレジャー、飲食店をお探しなら…

小松島ナビ
www.city.komatsushima.lg.jp/komatsushima-navi



こまつしま飲食店ガイドブック
www.city.komatsushima.lg.jp/komatsushima-navi/news/2663932.html



小松島市で撮った
写真をシェアしよう!



instagram
kb.komatsushima



やまもものシロップ

小松島で獲れる果物や柑橘類を使った加工品も、種類を豊富に取り揃えています。中でも小松島のやまもも収穫量は日本有数。収穫期間が6月中旬～下旬頃と2週間程度しかない「まぼろしの果実」です。どれも色味が美しく爽やかな風味で、お土産にしてもたいへん喜ばれます。



竹ちくわ

近海で取れた白身魚のすり身を天然の竹に巻き付け、じっくりと焼き上げた竹ちくわ。竹を抜かず、そのままかじり付くのがおすすめです。
フライパンで軽く焼くと香ばしさがアップ!
また、こちらも小松島の名産であるすだちをきゅっと絞っていただくのも◎!



みはらしの丘 あいさい広場

農畜水産物がずらりと揃った産直や、新鮮な食材を使った飲食ブース、キッチンスタジオなどを併設した四国最大級の食の複合施設です。お惣菜やお土産も充実!



[住 所] 立江町炭屋ヶ谷47-3
[営業時間] 8:30~17:30(第3火曜日・年始)
[電 話] 0885-38-0112

義経像

義経軍が平家討伐に訪れた小松島で、自軍の士気高揚のために源氏の白旗を立て軍陣の標記とした…。
そんな逸話の残る義経の騎馬像が旗山にそびえ立っています。



[住 所] 小松島市芝生町宮ノ前
[電 話] 0885-32-3809(小松島市商工観光課)