

保田海岸コース

おすすめ
おさんぽコース

[食事処]

① **らん寿司松月** TEL.0470-55-1004
らん寿司は鋸山日本寺の千五百羅漢から命名。毎日地元で水揚げされる魚介を握った旬のにぎり寿司は、茶碗蒸しとお吸い物がついて1,500円。(1日50食限定) **P**有 木曜休

② **美浜寿司** TEL.0470-55-0808
駅から歩いて5分、国道沿いにある美浜寿司のランチはにぎり・ちらし寿司・鉄火丼いずれかに小鉢、お吸い物がついて850円〜。 **P**有

③ **き蕎麦 福本** TEL.0470-55-1034
創業100年の歴史を持つ老舗。おすすめは江戸前穴子天ざるそば。創業以来受け継がれた秘伝のタレは絶品! 甘味、コーヒーマもあるんですよ〜と休みにいかがですか。 **P**有 火曜休

④ **中華いすみや** TEL.0470-55-0901
おすすめはチャーハン。パラッと仕上がったチャーハンは保田っ子に人気。 **P**有 水曜休

⑤ **磯料理 山田屋** TEL.0470-55-2999
磯・活魚料理店。店内の水槽を見ながら魚を注文できます。お昼の定食は1,050円〜。おすすめは「哲ちゃん丼」。お客様の要望からできた山田屋の裏メニュー(平日のみ)です。 **P**有 木曜休

⑥ **割烹のぼる** TEL.0470-55-0295
おすすめは、地魚を中心に新鮮な魚介類をふんだんに盛り合わせた海鮮丼。また、先代から受け継いだ秘伝のタレで焼くうな重は舌の肥えたりピーターに人気の一品。 **P**有 不定休

[みやげ物]

⑦ **提灯屋** TEL.0470-55-1178
大正時代から続く老舗の干物屋。さちこおばあちゃんの手塩かげんと、鋸山から吹く風と太陽の光が味の決め手。守りぬかれた伝統の技法と自然のハーモニーを是非味わってください。 **P**有 月曜休

⑧ **菊香堂** TEL.0470-55-1141
地元でも人気のマドレーヌは、フレッシュバター100%を使用。プレーンのマドレーヌをはじめ地元の特産品を使用した季節限定マドレーヌもおすすめ。お弁当やサンドイッチ、自家製パンも毎日焼いています。 **P**有 不定休

⑨ **伝助製菓** TEL.0470-55-1153
鋸南町の歴史にちなんだ自家製和菓子や洋菓子を販売しています。鋸南銘菓「見返りの月」は新鮮な房州地鶏卵を使ったチーズクリームたっぷりのブッセです。 **P**有 8のつく日定休

[見どころ]

⑩ **成田山歓喜院**
商店街から細い路地に入った、住宅街の中にある成田山の末寺です。ちょっと立ち寄って旅の安全祈願はいかがですか?

⑪ **別願院(通称・浜の寺)**
菱川家先祖代々の墓があります。師宣が寄進した梵鐘は戦時中に供出し、現在は跡地だけで、復元したものが町内の菱川師宣記念館にあります。

⑫ **菱川師宣生誕の地**
世界に誇る絵画文化「浮世絵」の祖といわれる「菱川師宣」は1630年頃保田の縫造師の家に生まれ、画技の修行をし、新しい絵画「浮世絵」を確立しました。代表作は「見返り美人」です。「道の駅きよなん」には「菱川師宣記念館」があり、師宣作品や他の浮世絵師の作品が展示されています。

⑬ **房州海水浴発祥の地**
夏目漱石が明治22年に正岡子規ひとりに見せるため、保田で10日間毎日海水浴をしながら、紀行「木屑録」を書き上げたことから、房州海水浴発祥地とされています。この「木屑録」から漱石と名乗ったと言われ、文学的資質を作る礎となったとされています。



[保田商店街の宝]

古くは避暑地として栄えていた保田の商店街には、大正時代から続くお店が3軒も残っています。き蕎麦「福本」、洋菓子の「菊香堂」、干物の「提灯屋」、どの店も創業以来の伝統技法と味を守り続けています。この味こそ、私たち保田商店街の宝です。海岸を散歩した後、どこか懐かしいレトロな佇まいの残る商店街の宝を味わってみませんか?

鋸南町おもてなし事業

主催 鋸南町商工会
〒299-2117 千葉県安房郡鋸南町勝山144
TEL.0470-55-3691 FAX.0470-55-3692
http://www.kyonan.gr.jp

