

炸竹筴魚的聖地 松浦市

松浦
炸竹筴魚
指南

聖地 炸竹筴魚

長崎
松浦



meets!
まつら
MATSUURA
NAGASAKI
2024 MAR.31



什麼是“竹筴魚”？

竹筴魚在日本人的飲食生活中經常出現，和鯖魚一樣，是日本人在吃魚的時候最常會選擇的一種魚。竹筴魚的美味取決於那一尾竹筴魚的品質！

竹筴魚是一種棲息於日本全國廣範圍的魚，從九州到北海道沿海岸域聚集成群，棲息於水深不足2米的港內至150米的深海內。因為不同地方，竹筴魚的產卵期會有所不同，所以基本上一年四季都總有地方是時令當造時期。不過，最能大量捕獲並且魚肉富有油脂的時期則是3月下旬至8月為止。

在日語中，竹筴魚的漢字是寫作「鰹 (aji)」。「參」意指陰曆3月（新曆的5月），據說是因為竹筴魚在這個時期當造，因而命名為「鰹」。而另一個說法是江戶時代的朱子

學者新井白石的一句說話，稱竹筴魚無比美味，故以日語中「味 (aji)」的同音字命名。由繩文時代開始，竹筴魚就備受日本人喜愛。竹筴魚日語中的漢字「鰹」的「參」字還有投降的意思，就是「好吃到投降！」的意思吧。

無論名字的起源為何，竹筴魚不僅好吃，而且小小的身軀中還蘊含了豐富的營養，這才是竹筴魚的厲害之處。和其他有效預防生活習慣病的青背魚（竹筴魚、沙丁魚、鯖魚等）相比也好，竹筴魚的蛋白質含量有20%以上，是青背魚中含量最高的。



竹筴魚

屬 類 | 輻鰭魚綱／鱈形目／鰹科

英 名 | Japanese jack mackerel

主要營養 | 維生素B、維生素D、鈣質、DHA、EPA、
蛋白質、鉀、牛磺酸

竹筴魚

什麼是“炸竹筴魚定食”？

所謂「定食」是指將米飯、湯、漬物、菜餚全部放在一個托盤上排列好，是日本人最常規的吃飯模式。這是一個日本很優秀的飲食文化，除了會注重健康營養均衡，還會加入用五感享受食物的審美觀念，另外也能減少需要清洗的餐具。

◎塔塔醬

沒有這個醬的話
就總是差點什麼！

雖然也會有人加醬汁或者醬油，但炸竹筴魚最基本的吃法還是蘸塔塔醬。在蛋黃醬中加入洋蔥或者用黃瓜做成的酸瓜，再加入雞蛋碎等混合而成的濃厚醬料。

◎炸竹筴魚

坐鎮於正中的“本丸”。

定食中的“明星”，周邊有高麗菜絲和歐芹點綴。擠上一點檸檬汁，更能加添美味度。炸筴魚有開邊炸或者小塊炸的，不同店會有不同形狀。



◎配菜

定食中不可或缺
“名配角”

漬物和燉菜等“副菜”是不可或缺的名配角。驟眼一看已經可以看出綠、紅、黃等豐富的色彩搭配，而且不只好看還可以吸收均衡營養，十分神奇。



※圖片僅供參考

定食

◎米飯

支持定食的基礎，米飯。

從2000年前的古代開始，日本人就開始建構以「米」為中心的飲食文化。定食中所選的菜餚都是以和米飯相配搭為前提而選擇的。

◎湯

日本人的心，味噌湯！

可以在吃飯時滋潤喉嚨，並加強消化吸收效率，十分萬能。最普遍常見的味噌湯可以說是日本人心之，是日本提倡的健康食品中的代表食品。

【炸竹筴魚定食】

和炸豬排或漢堡排等在口腔內美味一下子爆發的豪快感相比，炸竹筴魚更偏向是「慢慢溫柔擁抱的口福」「聽到今天有炸竹筴魚吃心情就有點雀躍」等感覺，這正是炸竹筴魚的魅力。

定食

這就是
炸竹筴魚定食！



什麼是“炸竹筴魚聖地”？

2019年4月27日。在這一天的友田吉泰市長頒佈了「松浦炸竹筴魚憲章」，正式宣告松浦市是「炸竹筴魚的聖地」！

松浦市一直有「竹筴魚漁獲量日本第一」的美譽，而與漁獲量同樣自豪的一點是松浦市竹筴魚超越一般的美味程度。不少東京的飲食達人和要求十分高的記者等傳媒人吃過松浦市的炸竹筴魚後也不禁說「對至今為止所認知的炸竹筴魚完全改觀」。友田市長很有信心地說道：「我們的竹筴魚不僅只是漁獲量日本第一。竹筴魚雖然全國也可以捕獲到，但很多也是棲息在日本海沿岸，特別是松浦沖的對馬海流域（對馬～東海），其資源

量竟達到約42萬噸！和大西洋沿岸的4萬噸相比差異是有10倍之多。而離那個漁場最近的市場就是『松浦魚市場』。連專家也表示『松浦沖這個海域是在日本當中對竹筴魚來說最理想的環境』，這裡出產的竹筴魚是不可能不好吃的。另外，每年任何時期都可以恆常每月漁獲量1,000噸以上的地方找遍全國也是只有松浦能做到！總括而言，什麼時候來松浦都可以吃到新鮮的竹筴魚。」如果沒有相應的理由條件，也不可能自稱聖地。



投標環節一開始大家的表情就馬上認真起來。大家都會圍在捕獲回來的竹筴魚的跟前，用魚市場獨自的投標方法，和50-60個買家決定價錢。



竹筴魚最好吃的季節是春天至夏天，但松浦因為處於最接近漁場的位置，從數字也看到是一年四季也可以捕獲新鮮的竹筴魚。



其新鮮程度甚至是可以製成刺身食用，但松浦則選擇了炸竹筴魚。因為大海的恩惠，這裡的炸竹筴魚肉厚酥脆，口感輕盈！充滿肉汁。



松浦炸竹筴魚憲章

- 一、我們深愛著松浦炸竹筴魚
- 一、我們使用在松浦市入港卸貨或者是在松浦市周邊海域捕獲的竹筴魚
- 一、我們提供非冷凍或是冷凍一次的竹筴魚
- 一、我們秉持著 Omotenashi（誠摯款待）的精神提供松浦炸竹筴魚
- 一、我們盡可能地提供剛出鍋熱呼呼的炸竹筴魚
- 一、我們會全力追求松浦炸竹筴魚的美味
- 一、我們會推廣松浦炸竹筴魚的美味
- 一、我們透過振興松浦炸竹筴魚祈願世界和平

松浦市長 友田吉泰



經營餐廳多年的老舖店主說「以前松浦的小孩會將炸竹筴魚當小吃來吃」，可以看得出來松浦的日常生活中總有炸竹筴魚的存在。而松浦自稱聖地的理由也在此呈現。旗幟上的圖案，炸竹筴魚T恤也是聖地的象徵！

島之炸竹筴魚

松浦裡包含五個島嶼。請盡情享用島嶼的豐富海產。

01 居酒屋・食事處

IKESU 京屋

▼ 午市/晚市



仔細的處理、餐具的選擇、擺盤至接客等細心到位的服務令人欣喜。炸竹筴魚定食(1,000日圓)。

福島町鹽濱免2238-9
☎0955-47-2031
營業時間/
11:00~LO14:00、17:00~LO20:00※
休/星期一、星期一以外不定期休息

02 食堂・餐廳

海鮮餐廳 Camellia

▼ 午市



在渡假村酒店內可以品嚐到「自家製炸竹筴魚定食(1,380日圓)」,都是下單後才切魚,無添加麵包糠炸出來十分酥脆,魚肉則口感輕盈!

福島町喜內瀨免625-1
(寵物渡假村
(BRAINS長崎內))
☎0955-41-3288
營業時間/ 11:00~14:00
休/不定期休息

03 居酒屋・食事處

食事處 海道

▼ 午市/晚市



採用於定點網捕獲的新鮮竹筴魚炸成厚厚的炸竹筴魚。不少忠實粉絲在開店前已經在店前大排長龍。附送你島魚來飯(海鮮丼)的炸竹筴魚定食(1,700日圓)。

鷹島町神崎免91-7
☎0955-48-2950
營業時間/
11:00~LO13:30、17:00~LO21:30※
休/星期三、星期日晚上

07 道之驛

TAKARAJIMA (鷹ら島)

▼ 午市



道之驛原創的炸竹筴魚漢堡(400日圓,雙層500日圓。只限星期六日及假日販賣。10:00~17:00)可以同時欣賞『鷹島肥前大橋』的絕景!

鷹島町神崎免1636
☎0955-48-3535
營業時間/ 8:30~18:00
休/無休

08 住宿

旅館 鷹島中心

▼ 午市



在島上一間不少釣魚迷也為了一嚐虎河純料理而光顧的旅館。附醋漬鯛魚的炸竹筴魚定食(2,200日圓/完全預約制,含稅)十分豪華!只有午市才品嚐到。

鷹島町中通免1894-2
☎0955-41-5011
營業時間/ 11:00~14:00
休/不定期休息

09 居酒屋・食事處

海鮮丸幸

▼ 晚市



從大門走10步就到海邊!年輕店主仍是現役漁師,表示「炸竹筴魚一定要有6塊!」十分慷慨!價錢也只是含稅1,200日圓!

鷹島町阿翁浦免741-19
☎0955-25-9113
營業時間/ 17:00~LO21:00(需預約)
休/不定期休息

04 居酒屋・食事處

海上屋台 三軒屋

▼ 午市/晚市



在海上的新鮮炸竹筴魚是與眾不同的。秉承「非冷凍」宗旨的炸竹筴魚定食(935日圓)是採用了每早在定點網捕獲的新鮮炸竹筴魚,數量限定!

鷹島町阿翁浦免
☎0955-48-2030
營業時間/
11:00~17:00(事前預約LO20:00)
休/星期四

05 住宿

旅亭 吉乃屋

▼ 午市



眼前就是漁港!以虎河純和金槍魚馳名的老舖旅館。推薦美食是以刺身、配菜和人氣的自家製豆腐、萩餅組配而成的炸竹筴魚御膳(2,300日圓)。

鷹島町阿翁浦免649
☎0955-48-2030
營業時間/ 11:00~14:00
休/不定期休息

06 住宿

宮崎旅館

▼ 午市/晚市(需預約)



由一對恩愛夫妻打理的宮崎旅館,是一間可以按每個客人的預算商討合適接待方案的旅館。午市可在客間品嚐炸竹筴魚定食(1,100日圓)。還可以帶河純!

鷹島町阿翁浦免643-3
☎0955-48-2709
營業時間/
午市只限預約,晚市只限住宿人士
休/不定期休息

魚市場的炸竹筴魚 因為是在『松浦魚市場』內,所以是最近海的炸竹筴魚!

10 食堂・餐廳

魚市食堂

▼ 午市



『松浦魚市場』已經抓著男人們的胃有的約40年。店主坂本一直堅持「絕不冷凍」和「要大家吃飽食足」的原則!炸竹筴魚定食(850日圓)。

調川町下免695
☎0956-72-3794
營業時間/ 5:00~13:00
(炸竹筴魚、刺身售罄即止)
休/星期六、市場休息日

11 食堂・餐廳

大漁餐廳 旬

▼ 午市



一半做成刺身,一半做成炸竹筴魚的“二刀流”!用4~8月捕獲每條100g以上的日本竹筴魚=松浦品牌『當季竹筴魚』每天人手製作。當季竹筴魚定食(1,500日圓,含稅)。

調川町下免695
☎0956-59-6544 (炸竹筴魚、刺身售罄即止)
營業時間/ 10:30~LO13:30
休/市場休息日

12 鮮魚・加工食品販賣所

旬市場

▼ 午市



可以用低價格購買到於『松浦魚市場』卸貨的鮮魚和加工品的販賣所。除了可以外帶店裡即炸的炸竹筴魚,還可以購買到冷凍炸竹筴魚(840日圓起),十分適合當伴手禮。

調川町下免695
☎0956-72-2495
營業時間/ 9:00~15:30、
星期日假日和星期六營業時到 14:00※
休/星期六、市場休息日

駕車區的炸竹筴魚 享受兜風歡樂時光時，順便拜訪一下！

13 食堂・餐廳

SUNNY SIDE KITCHEN

▼ 午市／晚市



將松浦特產炸竹筴魚加上不同醬汁做成該店的原創餐品，包括有濃郁的“自家製辣味噌”和清爽的“檸檬醬汁”，吃炸竹筴魚也能吃出各種新意！

今福町北免2009-350
☎050-8892-8532
營業時間／
11:30~14:30 (LO14:00) /
17:30~00:00
休／星期一、星期日晚

14 食堂・餐廳

海之里食堂

▼ 午市



除了在松浦港捕獲的竹筴魚外，白米、蔬菜、漬物等也全是松浦產！炸竹筴魚定食(800日圓)的白飯和味噌湯是可以續碗的！

今福町東免2009-323
☎0956-74-0780
營業時間／ 11:00~14:00
休／12月29日~1月5日

15 住宿

松川屋旅館

▼ 午市／晚市



創業於1925年的老館旅館，從古至今也一直以讓客人如置身家中的方式招待。講究鮮釣的炸竹筴魚定食(1,500日圓／需最少1天前預約)附刺身和配菜！

今福町浦免533
☎0956-74-0009
營業時間／
12:00~14:00、18:00~20:00
休／星期日・一

19 食堂・餐廳

餐廳 庄屋 松浦店

▼ 午市／晚市



扎根當地，了解顧客細微需求並對應的精神深入民心，創業52年的老舖連鎖店的招牌菜正是“松浦產炸竹筴魚”！松浦炸竹筴魚定食(1,188日圓)。

調川町下免字牛之鼻877
☎050-8883-5798
營業時間／
10:45~LO21:00※
休／無休

市內的炸竹筴魚

松浦市中心街！

21 居酒屋・食事處

IKESU 小料理 MIYUKI

▼ 晚市



下單後才切魚並炸成炸竹筴魚，是這間店30年以來一直最受歡迎的招牌菜。店主表示「因為不想冷凍，所以都是看當天海的情況」。炸竹筴魚(單點880日圓~含稅)是把一條魚切成3片。

志佐町浦免1038-5
☎0956-72-4258
營業時間／
17:00~LO21:30
休／星期日、假日的星期一

22 居酒屋・食事處

居酒屋 奶奶的家

▼ 午市／晚市



其備受歡迎的秘密是能兼顧想慢慢喝酒和想盡情大吃的兩類客人。吧檯總是坐滿熟客。單點的炸竹筴魚(600日圓)配薑蔥醬油享用！

志佐町浦免1292-1
☎0956-72-1333
營業時間／
11:30~13:00、17:00~LO21:00
休／星期四、第2個星期日

16 便利店

DailyYAMAZAKI 松浦小島店

▼ 午市／晚市



從『松浦魚市場』步行5分鐘即達。工場直送所以超級新鮮！即炸即吃！每一塊98日圓(半身／魚排)，是松浦市內唯一可以吃到炸竹筴魚的便利店。至晚上10點為止！

調川町下免877
☎0956-72-0635
供應時間／ 6:00~22:00
休／無休

17 食堂・餐廳

味樂 KIRAKU (星期四~日晚 需要預約)

▼ 午市／晚市



整年都能供應“鮮釣竹筴魚”。附新鮮刺身，一律以超值價格1,420日圓提供！就算鮮釣竹筴魚售罄，也可以品嚐到「聖地松浦炸竹筴魚定食(880日圓)」。

今福町東免1-11
☎0956-74-0361
營業時間／
平日11:00~LO14:30
星期六及假日11:00~LO15:30※
休／星期一・二

18 居酒屋・食事處

地酒屋 IWASA

▼ 晚市



這間店是由保育園時代已是同班同學的岩佐和山本一起經營。山本在洋食界工作了27年，由他炸出來的炸竹筴魚(1塊400日圓)配上手工製作的塔塔醬享用。

調川町下免102
☎090-9603-8407
營業時間／
18:00~21:00左右
休／星期日・一

20 食事處

專門 IKESU 城

▼ 午市／晚市



創業60多年的老舖料理店。店主是魚市場協會的成員，擇魚無數，每次都可以購買到超級新鮮的魚！請配合原創塔塔醬享用「炸竹筴魚定食(1,650日圓)」。

御廚町里免896-8
☎0956-75-0537
供應時間／
11:30~14:00、17:30~21:00(需預約)
休／星期二(如有預約會營業)

23 居酒屋・食事處

MESHIYA 割烹 榮

▼ 午市／晚市



著重鮮度的大塊竹筴魚，要用筷子整塊夾起也有點難度！炸竹筴魚定食1,200日圓，晚市時段價格是1,300日圓(17:00~)。

志佐町浦免1175
☎0956-59-8531
營業時間／
11:30~14:00、17:00~LO21:00
休／星期二

24 居酒屋・食事處

AJISAI

▼ 午市／晚市



將在松浦捕獲的新鮮竹筴魚精心地炸成炸竹筴魚！外層酥脆，魚肉十分厚，肉質豐盈美味，而刺身也是按當天進貨情況每天換款，十分受客人喜愛。

志佐町浦免1311-1
☎0956-72-2955
營業時間／
11:30~LO13:30、18:00~LO21:00
休／不定期休息

25 食堂・餐廳

餐廳 松花

▼ 午市/晚市



松浦市唯一的城市酒店為大家提供酒店級的炸竹筴魚御膳(2,000日圓)，當中包含鷹島金槍魚刺身和野菜天婦羅，十分豪華！炸竹筴魚定食售價是1,000日圓。

志佐町浦免1782-1
☎0956・72・5000
營業時間/
11:30~LO14:00・17:00~LO21:30
休/無休

26 居酒屋・食事處

鐵板居酒屋 蜻蜓

▼ 午市/晚市



附塔塔醬、迷你沙拉、炸薯條和飲品。招牌菜是加了起士的炸竹筴魚熱壓吐司套餐(600日圓)！炸竹筴魚定食售價是600日圓。

志佐町浦免1170-1
☎0956・72・3030
營業時間/
11:30~13:30・17:30~22:30
(晚市只限單點)
休/星期日

27 咖啡廳

Matsuo Nouen+Coffee

▼ 午市



人氣的炸竹筴魚三文治外型像漢堡包一樣(600日圓)！以充滿口感的酵母麵包配合奧羅拉鱈魚的原創醬汁，整體十分絕配。可以在2F範圍堂食。

志佐町浦免1252
☎0956・72・0267
營業時間/
11:00~18:00※
休/星期三

31 居酒屋・食事處

居酒屋 雅

▼ 午市/晚市



老闆娘待客態度十分好的居酒屋。活竹筴魚都是即場切開再炸，吃過的人都說很鬆軟，讚不絕口！炸竹筴魚定食(1,100日圓)配合自家製塔塔醬享用。

志佐町浦免1528
☎0956・72・3844
營業時間/
11:00~22:00
休/星期日

32 居酒屋・食事處

飯和酒 KUNUGI

▼ 晚市



鬆脆柔軟的炸竹筴魚(750日圓~)！佐野主廚在某間著名高格調的酒店(東京)日本料理店裡工作了23年，作為天婦羅職人，用他的技藝完美掌握炸物的溫度管理。

志佐町浦免1511-11
☎0956・72・4795
營業時間/
18:00~LO22:00
休/星期日

33 居酒屋・食事處

晚酌屋

▼ 晚市



身穿情侶裝的福本夫婦分工合作。一個人的客人也可以在吧台慢慢享受店裡的時間，十分治癒。口感鬆軟的炸竹筴魚定食(780日圓)是這裡的招牌菜。

志佐町浦免1236-8
☎0956・72・3335
營業時間/
18:00~LO23:00
休/星期一・第1・3個星期日

28 居酒屋・食事處

小料理屋 一期一會

▼ 晚市



將大或中尺寸的竹筴魚靜置一會，待油脂滲透全體，再厚切提供。將生麵包糠和乾麵包糠混合使用，酥脆濕潤的平衡恰好處。炸竹筴魚(700日圓)配自家製塔塔醬！

志佐町浦免1337-2
☎0956・72・3005
營業時間/
18:00~22:30 (LO22:00)
休/星期日・第2個星期一

29 居酒屋・食事處

居酒屋 Kya

▼ 晚市



在客人下單後才開始準備材料！只採用180~250g大小的竹筴魚，配上為炸竹筴魚特別訂製的麵包糠，每一口也能吃出精細講究的工序。炸竹筴魚是750日圓。

志佐町里免325-1
☎0956・72・5260
營業時間/
17:30~LO22:00
休/星期日及假日

30 居酒屋・食事處

IKESU 割烹 華

▼ 午市/晚市



特大尺寸的竹筴魚是在烹調前最後一刻才切開，十分鬆軟！午餐可以品嚐到下單後才開始製作的炸竹筴魚定食，售價1,500日圓(含稅)。而且，這裡還是可以吃到當季青花魚和虎河魷的名店。

志佐町浦免1515
☎0956・72・5587
營業時間/
11:00~14:00 (LO13:30)・
17:00~LO21:00 *來光臨時要先打電話
休/星期一

34 食堂・餐廳

PASTA and PIZZA GIFT

▼ 午市/晚市



以正宗義大利麵和石窯披薩為賣點的人氣店。用2種融化的起司鋪在義大利炸竹筴魚三文治(600日圓)，第一次吃到這種美味！店面有單間，歡迎客人帶小朋友一起前來！

志佐町浦免1620-1
☎0956・72・5558
營業時間/
11:00~LO14:30・17:30~LO21:00
休/星期三晚、星期四

35 居酒屋・食事處

鰻魚割烹 和

▼ 午市/晚市



以鰻魚料理為主要菜品的割烹店，在這裡吃到的炸竹筴魚可令你感受到職人的技藝，十分豪華極上。炸竹筴魚御膳是竹筴魚刺身(半份)+炸竹筴魚(半份)，售價1,800日圓！

志佐町浦免1313
☎0956・72・0263
營業時間/
11:30~14:00・17:30~21:30
休/星期日

可以當伴手禮！
松浦炸竹筴魚

在松浦市內是有「買完，外帶回家OK！」的松浦炸竹筴魚的！在自己家裡也想品嚐松浦炸竹筴魚，或者想將在松浦吃到的美味炸竹筴魚的回憶作為伴手禮帶回家的人也十分適合購買。大家可以在這些店鋪購買到松浦炸竹筴魚！



※營業日和晚市營業時間可能有所變更

炸竹筴魚聖地 × 世界各地美食

最近，天麩羅、炸豬排、炸雞等日本的炸物料理深受外國人旅客歡迎！
「在炸物文化的舞台上我們是不可以輸的！」炸竹筴魚也要目標成為日本飲食文化中的王道。在這裡我們加一點新意！



新意菜譜
1



炸竹筴魚義大利麵

沙拉披薩



新意菜譜
2



新意菜譜
3



炸竹筴魚海苔卷



炸竹筴魚三文治

將炸竹筴魚變身義大利菜♪

○炸竹筴魚義大利麵 ○沙拉披薩

在 4 種菇類的香氣和鯉魚醬絕配交織烹調出來的義大利麵上大膽地放上一整塊的炸竹筴魚！將 2 塊炸竹筴魚切成小塊，放到沙拉披薩上。用石窯烤出來的軟糯披薩皮，再加上里科塔奶酪和帕馬森乾酪，和炸竹筴魚十分搭配。

可在這裡吃到！ PASTA and PIZZA GIFT (P12)

將炸竹筴魚變身飯團。

○炸竹筴魚“免捏飯團”

本著「希望大家在自己國家也能享受炸竹筴魚的美味」的理念，挑戰融合日本人熱愛的「飯團」與炸竹筴魚。可以單手拿在手上的吃法十分嶄新。與羊栖菜十分配合的醬汁，配馬鈴薯泥也同樣好吃，不論外表和味道也是以海之街松浦為概念構思出來。

可在這裡吃到！ 餐廳「松花」(P11)※需預約

二刀流炸竹筴魚，和洋融合！

○炸竹筴魚海苔卷 ○三文治

用海苔卷帶出海岸的氣息。在用醬油拌過的牛油果上加上日本常用的香料—芥辣，再加上點綴色的紅苾白蘿蔔(冬季)，在和風的旨趣中炸竹筴魚與醬汁香氣十分匹配！三文治中用了雞蛋碎較多的塔塔醬和高麗菜沙拉，再加上炸竹筴魚，形成豐富的三層組合！

可在這裡吃到！ 旅亭 吉乃屋 (P07)※需預約

在船上釣！切魚！炸竹筴魚！ 松浦炸竹筴魚*體驗談



這個團體有企劃及營運民宿體驗、漁業體驗、親親大自然等可以和當地人們交流並體驗「純正」的體驗型觀光活動。可深入體驗「炸竹筴魚聖地 松浦」的<釣魚切魚炸魚！炸竹筴魚觀光團>現正舉行(接受預約)！



英語



日語

聯絡方法

一般社團法人
松浦黨交流公社
御廚町田代免601
☎0956-41-7171



美味！



松浦炸竹筴魚 邊走邊吃 地圖

35選

在松浦不論早，午，晚三餐
都要吃「炸竹筴魚！」。
值得花時間遠道來到松浦品嚐的
嚴選35間店，盡在此！



市內 地區



松浦魚市場(直銷站)
竹筴魚漁獲量全日本第一。由捕獲至出貨也是在室內進行，以防止鳥害和隔絕外界空氣。日本第一個高度衛生化閉鎖型設施！

道之驛
松浦海的
故鄉館

出發去長崎縣松浦市！

從福岡駕車90分鐘
前往炸竹筴魚的聖地!!
(鷹島90分鐘・福島70分鐘)
*電車・公車:155分鐘~

請注意！

在此介紹的店鋪的休息日有可能有所更改。
在來店前最好先致電店鋪，確認一下店鋪
休息日才前來。

聯絡方法

一般社團法人松浦觀光物產協會
☎0956-76-8822
(長崎縣多國語言電話中心登錄設施)

魚市場 地區



駕駛 地區



前往松浦市的交通手段

○乘坐公共交通工具的話

福岡機場 | **博多巴士總站** | **JR伊萬里站**

高速巴士 約120分鐘

松浦鐵道約40分鐘

西肥巴士約40分鐘

○駕車的話

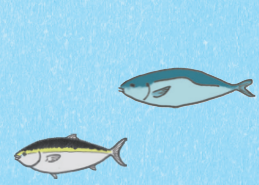
博多 | **福岡西對金所** | **北波多IC** | **谷口IC** | **南波多**

約15分鐘 | 約40分鐘 | 約5分鐘

國道202・204號線・西九州自動車道約30分鐘

縣道52號線約10分鐘

國道204號線・縣道217號線約35分鐘



大崎海水浴場
坐擁約150m白色沙灘的海水浴場。海上運動或露營也OK。



鷹島蒙古村
13世紀的「元寇(蒙古來襲)」終焉之地・鷹島。現在化身為景色絕美的公園。



鷹島肥前大橋
橋長1251m。在單道行人路一邊散步一邊感受海風和全景風景。

還有「松浦炸竹筍魚大使」西浦 Arisa 的招牌！

鐵道むすめ

© TOMYTEC/イラスト:JSK

MR 松浦站

2 炸竹筍魚的聖地 松浦石工紀念碑

道之驛 松浦海之故鄉館

1 炸竹筍魚的聖地 松浦石工紀念碑

調川道路公園

巨大武士頭盔！
可以拍照上傳到Instagram!

駕駛地區

Gigiga 海灘

相傳松浦黨黨祖・源久公在登陸時，轎子在沙灘上發出了「吱吱」的聲音。這個地方的名字也就流傳下來。

大山公園

500棵櫻花名所

新鮮採摘 福之島 (直銷站)

4 炸竹筍魚的聖地 松浦石工紀念碑

GLAMPING VILLAGE SEA GRAND

蛙鼻公園

寵物渡假村 BRAINS長崎

御厨

松浦黨交流公社

「松浦鐵道×炸竹筍魚的聖地」車輛運行中！

5 炸竹筍魚的聖地 松浦石工紀念碑

松浦市役所

松浦市警察局

松浦發電所前站

調川

調川IC (參考P16)

調川站

今福

今福神社 祀奉松浦黨黨祖・久公

今福站

福島

福島IC

福島站

福島汽車露營場

LPG基地

佐賀縣 伊萬里市

217