

( 8 ) 和田町奉仕会 ( 南房総市 )

商店街 ( 会 ) 名	<u>和田町奉仕会</u>
	
<p>【一店逸品運動の状況について】</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・一店逸品運動については、商店会としては実施していない。</li><li>・鯨の料理を通じて地域の活性化を図るとともに鯨文化を広め、都市農村交流による観光の推進を目的に、「くじら食文化研究会・おかみさんの会」を平成 19 年 7 月に設立。伝統的な鯨料理や鯨を食べない若い人達にも食べてほしいと、新メニューの開発を日々行っている。鯨のおいしさ、魅力を少しでも知ってほしいとイベントや行事等にも積極的に参加している。</li></ul>	

## くじらのなめろう(くじら料理の店ぴーまん)

### 【お勧め商品の写真】



<b>【商品名】</b> くじらのなめろう	
<b>【商品内容】</b> ミンク鯨をなめろうにしました。	
<b>【お勧めコメント】</b> 上品な味わいのなめろうは記憶に残る逸品です。鯨を使った様々なメニューが充実し、捕鯨の町ならではの食文化を堪能できます。ボリュームある鯨御膳(2,000円、3,000円、4,000円)もお勧めです。	
<b>【価格】</b> 900円	
<b>【店名】</b> くじら料理の店ぴーまん	<b>【商店街加入状況】</b> 加入
<b>【電話番号】</b> 0470-47-4446	
<b>【営業時間】</b> 10:30~19:00	<b>【休日】</b> 不定休
<b>【取材の感想】</b> 高級品である鯨を良心的な価格で提供してくれるとあって、観光客はもちろん地元の方にも人気があるそうです。家庭的な雰囲気のお店です。	

### 【お店の写真】



## ひしこ押し寿司（いわし料理なむら）

### 【お勧め商品の写真】



<b>【商品名】</b> ひしこ押し寿司	
<b>【商品内容】</b> 南房総で水揚げされたカタクチイワシをふんだんに使った押し寿司。	
<b>【お勧めコメント】</b> 青魚特有の生臭さを独自の製法で解消。魚嫌いのお子さまやカルシウム不足の方にもってこいです。カタクチイワシと鴨川の長狭米、北海道南茅部産の昆布と食材にこだわり手間ひまかけて丁寧につくりました。小骨まで丁寧に処理してあります。	
<b>【価格】</b> 1,050 円	
<b>【店名】</b> いわし料理なむら	<b>【商店街加入状況】</b> 加入
<b>【電話番号】</b> 0470-47-5477	
<b>【営業時間】</b> 11：00～16：00	<b>【休日】</b> 水曜日
<b>【取材の感想】</b> カタクチイワシにこだわった料理や、なめろう定食など房総産のメニューが並ぶ。売れ行きのよさから現在では地元の道の駅だけでなく鴨川シーワールド、東京湾アクアラインの海ほたる等でも販売されているとのこと。	

### 【お店の写真】



## さざえ最中（手づくりの味 盛栄堂）

### 【お勧め商品の写真】



【商品名】さざえ最中	
【商品内容】 南房総名物サザエをモチーフにした和菓子。	
【お勧めコメント】 埼玉の名店で修行を積んだ四代目が、一つひとつ心を込め丹念に手作りしています。当店一番人気のさざえ最中は、小豆・白餡・青のり餡の3種類の味。豆の形を崩さないように丁寧に練りあげた粒餡がたっぷり詰まった逸品です。	
【価格】100円	
【店名】手づくりの味 盛栄堂	【商店街加入状況】加入
【電話番号】0470-47-2147	
【営業時間】9:00~19:00	【休日】月曜日
【取材の感想】 取材で訪れたお昼前には、さざえ最中は売り切れでした。地元の方にも観光客にも人気の和菓子屋さんです。四代目の長谷川さんはとても気さくな方で、快く取材に応じていただきました。	

### 【お店の写真】

