

極上の
サクッふわを
召し上がれ。

松 浦といえば、アジフライ。アジの水揚げ量日本一を誇る松浦市は、今や「アジフライの聖地」として名を馳せている。市内では約四十店舗の飲食店でアジフライを提供しているほか、自動販売機で冷凍のアジフライが売られていたり、アジフライをモチーフにしたグッズやモニュメントがあったりと、まちはまさにアジフライ尽くし。

松浦のアジフライは格別だ。サクッリふわふわの身とジューシーな味わいは、他にはない美味しさ。刺身で食べられる新鮮なアジをフライにするのだから、なんとも贅沢である。しかも松浦ではバラエティーに富んだアジフライが楽しめるため、何度訪れても楽しい。

「海の里食堂」では定番の「アジフライ定食」をいただいた。地元の棚田米に、オーナー自らが栽培した野菜がたっぷり入った味噌汁や小鉢、そしてメインは大きな二尾のアジフライ。ふっくらとした厚い身は食べ応え充分で、なにより優しい味わいが心に沁みだ。

「MATSUO NOUEN+COFFEE」も提供しているのは、コーヒーやカフェラテに合う「アジフライサンド」。注文が入ってから揚げるアジフライに酸味の効いたオーロラソースを合わせ、全粒粉入りの酵母パンで挟んだ一品は、手軽に楽しめるもあって若い人にも人気。心地よいカフェスペースでいただければ、アジフライが一気にオシャレグルメになる。アジフライをイタリアンで楽しむなら「PASTA and PIZZA GIFT」へ。四種類の

アジフライの聖地



アジフライサンド

オリーブの実がアクセントになっているオリジナルのサンドは、生臭さが全くないため、コーヒーとの相性も抜群だ。



MATSUO NOUEN+COFFEE では、アジフライをモチーフにしたグッズを販売。Tシャツ、ステッカー、トートバッグ、風呂敷、扇子…とアイテムは多数。くすりと笑える、ユーモアのある独特のデザインは旅のお土産にもピッタリ。



アジフライ定食

昔ながらの素朴な食堂でいただく定食は、松浦まで来たかいたししみ思わせてくれる。800円でごはん、味噌汁がおかわり自由というサービスも嬉しい。

キノコを使ったオリジナルソースがこだわりの「アジフライパスタ」や二尾分のアジフライをトッピングングとしてのせた「アジフライピザ」は、アジフライの常識を覆すアイデア料理で、外国人にも好評だ。一口にアジフライと言っても、食べれば食べるほど奥が深い。さまざまな趣向を凝らしたアジフライと、そしてアジフライに情熱を注ぐ人たちに会える松浦。聖地の名にふさわしいまちである。

アジフライパスタ アジフライピザ

大きなアジフライのったパスタは、レモンをかけてさっぱりと。松浦産のベビーリーフを使ったピザは30cmとボリューム満点なので、シェアしていただきたい。

