

四万十川の天然鮎グルメ 店舗情報

SHIMANTO AYU GOURMET

■ 窪川エリア ■ 大正エリア ■ 十和エリア ■ 食事 ■ 宿泊 ■ 直売 ■ 体験

1 四万十川上流淡水漁業協同組合



当組合では友掛け鮎・投げ網鮎・火振り漁鮎の3商品に分けて、それぞれ鮮魚・冷凍販売しております。

鮮度重視、品質重視で厳選して、鮎漁師から仕入をしております。おすすめの友掛け鮎は、川の瀬で泳ぎ新鮮な岩の苔を食べている鮎を、おとり掛けで掛けた鮎で、生きたままの鮎を急冷して組合に出荷していただきます。

鮮魚の発送は、その日のうちに氷詰めでお出し、翌日のお届けとなります。冷凍商品はすぐに瞬間冷凍し、1尾ずつ真空包装して販売しております。1尾から購入していただけますので、四万十川での思い出として、お土産やバーベキューなどにご利用くださいませ。県内外発送も承っております。ホームページからもご購入できます。



HPはこちら

● 天然鮎直売(鮮魚・冷凍)

販売期間/通年

☎ 0880-22-1673

【窪川エリア】四万十町榊山町7-14

【営】8:30~17:00・土日祝/16:00~18:00(5/15~9/30) 【休】土曜日・日曜日・祝日

2 ホテル松葉川温泉



● 天然鮎会席... 15,150円~(和室8畳2名1室利用の場合)
※1泊2食付宿泊代に含む・入湯税込

販売期間/通年 [要予約](#)

☎ 0880-23-0611

【窪川エリア】四万十町日野地605-1

【営】宿泊者の夕食のみ 【休】水曜日・木曜日

4 農家民宿 里山



● 鮎塩焼き・鮎飯 ※1泊2食付宿泊代に含む

販売期間/通年 [要予約](#)

☎ 0880-27-0062・090-2780-1739

【大正エリア】四万十町市ノ又45

【営】宿泊者の夕食のみ 【休】不定休

6 農家民宿 おふくろ



● 鮎ランチ... 1,500円~(昼食)※単品は要相談
● 鮎塩焼き(夕食)※1泊2食付宿泊代に含む

販売期間/通年 [前日までに要予約](#)

☎ 080-8630-6531

【大正エリア】四万十町江師269

【営】昼食/11:00~13:00・夕食/宿泊者の夕食のみ 【休】無休

8 十和温泉



● 鮎塩焼き(昼食)※時価
● 鮎塩焼き(夕食)※1泊2食付宿泊代に含む

販売期間/通年 [要予約](#)

☎ 0880-28-4811(平日11:00~22:00)

【十和エリア】四万十町十和川口392-1

【営】昼食/12:00~14:00・夕食/宿泊者の夕食のみ 【休】無休

3 川遊び民宿 かわせみ



● 鮎定食... 1,500円(昼食)※単品は要相談 [前日までに要予約](#)
● 鮎塩焼き(夕食)※1泊2食付宿泊代に含む [要予約](#)
● 鮎直売(とれたて・冷凍) [事前連絡要](#) ● 火振り体験(1人/5,000円) [HP予約](#)

販売期間/昼食・夕食:通年、とれたて:7/1~10/14、冷凍:通年、体験:7/1~10/14の土のみ

☎ 0880-26-0117

【大正エリア】四万十町上宮416

【営】昼食/11:00~13:00・夕食/宿泊者の夕食のみ 【休】無休

5 たこ焼き・お好み焼き・いちかわ



● 鮎定食... 1,500円
● 鮎直売(冷凍・鮎のひらき・燻製など)

販売期間/通年 [前日までに要予約](#)

☎ 0880-27-1466

【大正エリア】四万十町大正536-10

【営】11:30~14:00・17:00~21:00 【休】月曜日・火曜日

7 スナック喫茶あき



● 鮎定食... 1,500円
● 鮎直売(冷凍)

販売期間/通年 [前日までに要予約](#)

☎ 090-9559-2299

【大正エリア】四万十町大正大奈路85-1

【営】7:00~19:00 【休】無休

9 道の駅 四万十とおわ とおわ食堂



● 鮎塩焼き... 1,000円~

販売期間/通年

☎ 0880-28-5421

【十和エリア】四万十町十和川口62-9 【営】平日/11:00~14:30(L.O 14:00)・

土日祝/11:00~15:00(L.O 14:30) 【休】無休・冬季不定休あり

天然鮎グルメ

四万十川の

四万十川の恵みを受けて育った鮎は
豊かな香りと味わいが自慢!

うまい!

四万十町
天然鮎お食事MAP

9
店舗



※写真はイメージです



四万十町役場四万十川振興室 高岡郡四万十町琴平町16-17 ☎ 0880-22-3124

鮎MAP

SHIMANTO AYU GOURMET

四万十町



※写真はイメージです

天然鮎を堪能できる
おすすめ店!



引き締まった肉質と香り高く深い味わいの天然鮎



天下の一級品 四万十川の天然鮎

四万十川の語源は、アイヌ語のシマムタから来たと言われています。シマムタとは「大変美しい」との意味で、その言葉通り、四万十川は日本最後の清流として、全国から注目されています。源流は、高知中央部に位置する津野町の不入山(いらすやま)に発し、太平洋に注ぐまで大きく蛇行を繰り返す、その延長は約200kmにも及び、今も変わることなく悠々の歴史を秘めて、清らかな流れが続いています。

清流四万十川の流域の人々は、夏には鮎を中心とする川漁を通して自然に親しみ共に暮らしてきました。梅雨の時期を迎えると清らかな流れも増水し、岩を咬む激流となります。その苛酷な流れを克服して成長した四万十川の鮎は、その美しい姿と肉質の締まりの良さで、天下の一級品として各方面より高く評価をいただいています。

店舗一覧

※店舗情報は裏面を「ご覧ください」

- | | |
|------------------|-------------------|
| 窪川エリア | 5 たこ焼き・お好み焼き・いちかわ |
| 1 四万十川上流淡水漁業協同組合 | 6 農家民宿 おふくろ |
| 2 ホテル松葉川温泉 | 7 スナック喫茶あき |
| 大正エリア | 十和エリア |
| 3 川遊び民宿 かわせみ | 8 十和温泉 |
| 4 農家民宿 里山 | 9 道の駅 四万十とおわとおわ食堂 |

※掲載されていない店舗でも提供している場合があります。



焼き目パリッ！
香ばしさがたまらない！
香りと旨みがきわだつ
鮎の塩焼き♪

