

東九州伊勢えび海道'23 フォトコンテスト



「青と緑のchill spot」

【入賞景品】 ●伊勢えび賞(1名):伊勢えび1kg相当 ●特産品賞(2名):地域の特産品

募集期間 令和5年10月1日(日)~令和5年10月31日(火)

募集対象 令和4年10月29日(土)~令和5年10月31日(火)の期間内に、東九州伊勢えび海道筋(佐伯海道筋~延岡海道筋)を撮影したもので、未発表のオリジナルのもの、また、他のコンテスト等への応募や発表予定がないものに限る。

応募資格 年齢にかかわらず、日豊リアス海岸をこよなく愛する方

撮影方法 自由

応募方法 住所・氏名・年齢・性別・撮影場所・写真のテーマを明記し、データ媒体(CD等)、または現像された写真(Lサイズ)を郵送(10/31(火)消印有効)またはメール(10/31(火)受信有効)にて提出。

送り先 〒882-0053 宮崎県延岡市幸町2-125 ココレッタ延岡2F 一般社団法人 延岡観光協会(伊勢えび海道事務局) 「東九州伊勢えび海道'23 フォトコンテスト」係 メールアドレス info@nobekan.jp

※応募写真は原則として返却いたしません。 ※肖像権侵害等の責任は負いかねますので、応募に当たっては被写体本人の承諾をとってください。 ※応募された作品の著作権は主催者に帰属します。 著作権人格権は主催者に行使しないものとします。 ※作品は主催者ホームページ、東九州伊勢えび海道関連印刷物、及び佐伯市・延岡市の観光事業等にも使用させていただきます。 ※賞の発表は12月中旬の予定です。

ご長寿お祝いプレゼント!

★募集期間:締切日8月25日(金)必着 ★抽選日:令和5年9月上旬予定

応募者の中から
抽選で4名様に

伊勢えび料理食事補助券
13,200円分プレゼント!

応募方法

ハガキに住所・氏名・年齢・電話番号(連絡用)・おじいちゃんおばあちゃんにまつわる素敵なエピソードを記入の上、「伊勢えび海道ご長寿お祝いプレゼント希望」と明記いただき郵送ください。

送り先 〒882-0053 宮崎県延岡市幸町2-125 ココレッタ延岡2F 一般社団法人 延岡観光協会(伊勢えび海道事務局)

東九州伊勢えび海道の伊勢えび料理を食べた方の中から抽選で

30名様へ伊勢えび(1kg相当)を
プレゼントキャンペーン!

東九州伊勢えび海道の参加店でお食事(原則、パンフレット掲載料理価格以上のお食事に限る)をしてアンケートに答えると伊勢えび(1kg相当)を抽選で30名様へプレゼント致します!!

健康長寿・厄除けの縁起物である伊勢えびをご自宅でお楽しみください。アンケートは参加店舗の投函箱に投函してください。公開抽選会は12月中旬です。

※キャンペーン内容等、変更になる場合がございます。ご了承ください。

【主催】東九州伊勢えび海道実行委員会
【共催】一般社団法人 延岡観光協会・一般社団法人 佐伯市観光協会・延岡市・佐伯市
【後援】宮崎県・大分県
【公式サイト】http://higashi-iseebi.jp/

お問い合わせ先 延岡観光協会 TEL:0982-29-2155
佐伯市観光案内所 TEL:0972-23-3400

公式サイト



延岡観光協会FB



佐伯市観光協会FB



東九州伊勢えび海道・伊勢えび祭り2023

開催期間 令和5年9月2日(土)~11月30日(木)

東九州伊勢えび海道



磯力で やうちよつと!!

20周年

フォトコン開催!

ご長寿お祝いプレゼント!

30名様へ伊勢えびプレゼントキャンペーン

詳しくは裏表紙をご覧ください

最新情報はこちら!

予約制 各店舗にご予約の上 来店ください。予約不要の店舗もございます。

令和5年 9月2日(土)~11月30日(木)
東九州伊勢えび海道・伊勢えび祭り2023



東九州伊勢えび海道 Facebook



日豊リアス海岸が つなぐ食の祭典

東九州・大分県の最南端に位置する佐伯市と宮崎県最北端の延岡市をつなぐ海岸線は、黒潮の影響を大きく受ける為、年間を通じて温暖な気候となっています。目の前に広がる海は日向灘から豊後水道の海域で、黒潮に洗われる良質な漁場を有しています。そんな漁場で、貴重な藻場が育んだ「しっかり本物」の伊勢えびです。また、こうした浦々、島々には個性あふれる食材があります。アワビ、ウニ、緋扇貝、ヒラメ、アジ、サバ、ブリ、貝類や海藻類など、竜宮城のような日豊リアス海岸では季節を通じて食材を楽しむことができます。

おかげさまで20周年! 東九州伊勢えび海道・ 伊勢えび祭りとは

伊勢えび祭りとは、大分県佐伯市と宮崎県延岡市の海道筋のお食事処計30店舗で、伊勢えび漁の解禁となる9月からの3ヶ月間、新鮮びちびちな伊勢えび料理が堪能できるお祭りです。両県の隠れた名産である伊勢えびを少しでも多くの皆様を知っていただくとう始めたイベントです。2004年から始まったこのイベントも今年で20年目を迎えました。豊かな環境あつてこそこの「伊勢えび」。豊後水道・日向灘の日豊リアス海岸の海道筋で水揚げされた本物の伊勢えびのみを使用します。また、「伊勢えび」は古くから長い髭と腰の曲がった姿から、長寿を祝う縁起物として扱われています。25年から30年もの長寿を誇る伊勢えびにあやかろうと「敬老の日イベント」なども開催しています。



名護屋地区藻場保全活動組織の皆さんに、収益の一部より購入した、伊勢えび保護活動のためのスポアバッグと、長年の藻場再生活動に対する感謝状を贈呈しました。



2023年5月16日 大分県漁協名護屋支店にて



私たちの地域は、「日本風景街道」に登録されています。

※日豊海岸シーニック・ハイウェイ (蒲江～北浦大漁海道)

「東九州伊勢えび海道事業5つの心得」

- ① 私たちは、日豊海岸の優れた景観と、恵まれた環境で育つ、地域の生業の中で生まれてきた「食財」を地域資源として捉え、持続的な地域づくりの一つとして取り組みます。
- ② 私たちは、豊後水道・日向灘の日豊海岸の海道筋で水揚げされた本物の伊勢えびのみを使用します。また冷凍ものの伊勢えびは使用しません。
- ③ 私たちは、料理の質、接客等ホスピタリティーの向上に常に努めて、一店の利益よりも全店の利益を考え、行動します。
- ④ 「伊勢えび」は、豊かな環境あつてこそこの資源。私たちは、資源保護・環境保全に取り組みます。
- ⑤ 私たちは、この事業を自立して継続していくために、「海道札」を活用した「東九州伊勢えび海道事業」に賛同します。



1 塩湯



目の前の佐伯湾で獲れた魚を使用する漁師直営のお店です。新鮮な魚介類はもちろん、ミネラルたっぷりの海水を使った「塩湯」で疲れた体を癒やしてください。

〒 佐伯市上浦大字浅海井浦2920-3
☎ 11:00～20:30
休 水曜日
☎ 0972-27-8309

コース料理がない為、価格は店舗にお問い合わせください。

予約不可

3 お食事処 伊勢家 いせや



ちょっと足をのほしてみませんか? 吹灘ふれあいトンネルの開通により市街地からのアクセスが一層便利になりました。職人が作る海鮮料理の数々をご賞味ください。単品料理は相談に応じます。※団体の場合は10名様まで。

〒 佐伯市鶴見大字地松浦26-3
☎ 12:00～15:00
18:30～21:00(予約のみ)
休 不定休 ☎ 0972-33-1358

伊勢えび料理 7,500円～(税込)

要予約 2-3日前までに予約

5 つるみテラス



「元気と美味しいを届けたい 鶴見に“灯”を照らす店として2021年に誕生! 年間通じて鶴見の旬をお届けできるよう地元のお母ちゃん達と頑張っています! 鶴見の美味しいものでお腹いっぱいになってください。直売所もございませう。

〒 佐伯市鶴見地松浦1351-1
☎ 11:00～15:00
(ラストオーダー14:30)
休 火曜日 ☎ 0972-30-1170

伊勢えび料理 6,800円～(税込)

要予約 2-3日前までに予約

7 民宿 白鷺 しらさぎ



自家でしている定置網と立網でとれた新鮮な伊勢えび・魚介類をふんだんに使った料理は絶品!! 皆様のお見えを心よりお待ちしております。

〒 佐伯市米水津大字浦代浦1820-1
☎ 12:00～15:00
17:00～20:00
休 不定休 ☎ 0972-34-8112

伊勢えび料理 7,000円～(税込)
1泊2食 11,500円～(税込)

要予約 宿泊可 2-3日前までに予約 少人数の場合は前日可

2 ホテル金水苑 番匠亭



豊後水道の荒波に揉まれて身が締まった伊勢海老を水槽より取り上げ、お客様のご希望の料理に調理致します。調理長自慢の伊勢海老会席を番匠亭の庭園を眺めながらゆっくりご賞味ください。

〒 大分県佐伯市駅前2丁目4-13 1F
☎ 11:00～14:00
夜17:00～20:30
休 なし ☎ 0972-22-8181

伊勢えび会席 昼・夜12,100円
1泊2食 18,700円～(全て税込)

※えび1匹7,000円にてお造りします。

要予約 宿泊可 要予約 要予約 要予約

4 海鮮の宿まつ浦



佐伯の新鮮魚介と精肉店直営の黒毛和牛を同時に楽しめる料理宿です。松浦湾を眺めながら旬の食材をお楽しみください。(お食事・宿泊2名様から)

〒 佐伯市鶴見大字地松浦550-30
☎ 11:30～14:00(13:30 OS)
18:00～20:30
休 なし ☎ 0972-33-1191

伊勢えび料理 昼7,700円 夜9,900円
1泊2食(2名1室) 22,500円～(全て税込)

要予約 宿泊可 前日までに予約 10名以上の場合は2-3日前までに予約

6 食事処 ひよっとん



人柄のいい地元漁師のオススメ魚介は「旨い!」の一言。壮観な米水津の海を見ながら食べる海鮮は格別です。

〒 佐伯市米水津大字浦代浦字間越1721-2
☎ 11:00～14:00
休 月曜日 ☎ 090-8917-1119

伊勢えび料理 7,000円～(税込)

要予約

8 民宿 先の家 さきのいえ



季節の旬の食材を活かした料理を提供してくれる宿。美味しい料理と温かいおもてなしで、蒲江の良さを体感できます。宿泊1日1組限定。

〒 佐伯市蒲江大字畑野浦2824
☎ 12:00～15:00
17:00～19:00
休 お盆前後・年末年始 ☎ 0972-45-0557

伊勢えび料理 7,000円～(税込)
1泊2食 13,000円～(税込)

※予約なしの場合は状況によりお断りする事があります

要予約 宿泊可 2-3日前に予約

※料理の内容は、朝獲れた魚を使用するため、写真の料理とは異なる場合がございますのでご了承ください。
※天然の伊勢えびを使用しているため、充分な量を確保できない場合がございます。



9 民宿 あじあみ



獲れたての新鮮な魚介類の美味しさと民宿から見える漁村の風景を味わっていただけます。ぜひお越しください。

〒 佐伯市蒲江大字畑野浦218-1
 ☎ チェックイン 16:00
 チェックアウト10:00
 休 なし
 ☎ 0972-45-0030

1泊2食.....13,000円~(税込)

※アルコール類のお持ち込みはできません

要予約 宿泊のみ受付 一日2名様まで 2-3日前に予約

11 民宿・海業 まるに丸



磯物販売、魚釣筏、ウニ、エビ捌き体験ができます。異土の土産御膳が人気です。宿泊施設は3棟ございます。(1棟貸しです)

〒 佐伯市蒲江大字西野浦2643(民宿)
 佐伯市蒲江大字西野浦2566-1(海業)
 ☎ 要相談
 ☎ 台風・悪天候時
 ☎ 0972-42-1600

伊勢えび料理.....6,600円~
1泊2食19,800円~(全て税込)(要相談)

要予約 宿泊可 要時間・人数調整 予約は当日前まで

13 道の駅かまえ レストラン海鳴り亭



プリの研究所BuriLaboratoryでは、蒲江の海で育った活きの良い伊勢えびを使ったメニューを提供させていただきます。予約なしOKの単品メニューのご用意もございます。

〒 佐伯市蒲江大字蒲江浦5104-1
 ☎ 11:00~15:00
 (ラストオーダー14:30)
 ☎ 年末年始
 ☎ 050-5527-1820

伊勢えび料理.....6,600円~(税込)

要予約 コース料理は 2-3日前に要予約

15 お食事処 コサカ



活伊勢えび、魚介類、魚定食、貝定食、刺身定食、煮魚定食、その他豊富なメニュー。伊勢えび御膳6,600円~活きたえびをお見せします。注文を受けてからお作りしますので多少時間がかかります。

〒 佐伯市蒲江大字蒲江浦5103-14
 ☎ 10:00~18:00
 休 不定休
 ☎ 0972-42-0249

伊勢えび料理 7,000円~(税込)

※予約した際は時間厳守をお願いいたします

予約なし可

10 民宿 清水マリン



「蒲江は魚がおいしい」をキャッチフレーズに伊勢えびをはじめ、食材は全て地物を用意しています。その時々かない海の恵みをお召し上がりください。

〒 佐伯市蒲江大字竹野浦河内40-2
 ☎ 11:30~14:30
 18:00~21:00
 休 不定休
 ☎ 0972-43-3887

伊勢えび料理 7,000円~(税込)
1泊2食.....13,000円(税込)

要予約 宿泊可 前日まで予約

12 民宿 しまんご



元猿海岸の真ん中に位置することは、旬の魚介類をコースで楽しむことができます。もちろん伊勢えびコースもございます。宿泊1日1組限定。(お食事・宿泊2名様から)

〒 佐伯市蒲江大字
 竹野浦河内2081-2
 ☎ 11:30~18:00~要相談
 休 不定休
 ☎ 0972-42-0019

伊勢えび料理 8,000円~(税込)
1泊2食.....13,200円~(税込)

要予約 宿泊可 2-3日前に予約

14 ますの寿司



酢でしめたアジやサバ、イワシが大葉や酢飯となじんだ絶品の「まる寿司」が人気のお店。伊勢えびと一緒にぜひご賞味ください。

〒 佐伯市蒲江大字蒲江浦2-3407-1
 ☎ 12:00~20:00
 休 火曜日
 ☎ 0972-42-1711

伊勢えび料理.....6,600円~(税込)

要予約 前日まで予約

16 正寿し まさずし



蒲江の新鮮な魚を使ったお寿司と当店名物の穴子寿司、伊勢えびと一緒に堪能ください。

〒 佐伯市蒲江大字蒲江浦2377-1
 ☎ 11:30~14:00
 17:00~21:30
 休 月曜日
 ☎ 0972-42-0321

伊勢えび料理.....7,000円~(税込)

要予約 2-3日前に予約

17 民宿 増田



新鮮な天然の魚介類を使ったボリュームたっぷりのお料理でおもてなしさせていただきます。蒲江ならではの時間をゆっくりとお過ごしください。

〒 佐伯市蒲江大字猪串浦1000
 ☎ チェックイン 15:30
 チェックアウト10:00
 休 不定休
 ☎ 0972-42-0443

1泊2食.....13,000円~(税込)

※予約なしの場合は状況によりお断りする事があります

要予約 宿泊のみ受付 前日まで予約 2名様から

19 かまえインターパーク ~海への市~ 海のレストラン笑魚



豊後水道の赤い宝石!! 伊勢えび! 贅沢に味わえるものから、お手頃価格のメニューまで用意しております。地魚を使ったメニューも充実! 直売所も併設されており、新鮮な魚介類をご自宅に! お土産に! 贈り物に!

〒 佐伯市蒲江大字森崎浦142番地16
 ☎ 平日 11:00~14:00 OS
 土日祝 10:30~15:00 OS
 休 大晦日・元旦
 ☎ 0972-44-5515

伊勢えび料理.....6,600円~(税込)

要予約 伊勢えび3種8,800円のお前日まで予約 (2名様から)

21 御料理 民宿 三休



魚介類料理の専門店です。伊勢えびコースは海老の刺身・焼き物、みぞれ汁ですが、その他魚介等がコースの中に盛り込まれている海のフルコースです。(メニューはその日の漁により変更があります)また、今年新たに、伊勢えびの「お気軽御膳」の提供を始めました。当日予約も可能です。早食のみのお立ち寄りも歓迎です。

〒 佐伯市蒲江大字丸市尾1332
 ☎ 昼11:30~14:00 夜17:00~20:00
 休 月曜日・火曜日
 ☎ 0972-44-0557

伊勢えび料理 6,600円~(税込)
1泊2食.....11,000円~(税込)

要予約 宿泊可 宿泊費は要問合せ

18 民宿 いとう



新鮮な海の幸をお楽しみください。写真の料理は14,300円(税込)のもので、仕入れの状況で多少の変更がございます。

〒 佐伯市蒲江大字猪串浦967-1
 ☎ チェックイン 15:00
 チェックアウト10:00
 休 不定休
 ☎ 0972-42-1815

1泊2食.....12,100円~(税込)

要予約 宿泊可 2-3日前に予約 2名様から

20 すし処 魚一 うおかし



春夏秋冬、蒲江で獲れた新鮮な地魚を用意しています。個人から6名様までのグループでゆっくりお食事を楽しんでください。伊勢えびの刺身などの単品料理は、予約なしでも食べられます。

〒 佐伯市蒲江丸市尾浦934-6
 ☎ 12:00~17:00
 (予約時に別時間が可能)
 休 火曜日
 ☎ 0972-44-0877

伊勢えびコース.....10,000円~(税込)

要予約 2-3日前に予約

22 かまえ食堂 丼どん



旬の魚介を使った丼・定食メニューをお楽しみください!! 金・土・日・祝日のみ営業です。また、当店はふく料理もご用意できます。当店イチオシのくらぶく定食(2,200円)もぜひご賞味ください!!

〒 佐伯市蒲江野々河内蒲江川590
 ☎ 11:00~15:00
 休 月~木の平日
 ☎ 0972-44-0960

伊勢えび料理.....6,600円~(税込)

要予約 前日まで予約



「湾口の峡」



「下阿蘇海岸と夕焼けと三日月」

※料理の内容は、朝獲れた魚を使用するため、写真の料理とは異なる場合がございますのでご了承ください。
 ※天然の伊勢えびを使用しているため、充分な量を確保できない場合がございます。

宮崎県 延岡市 伊勢えび海道

23 料理処 丸金 まるきん



【東九州伊勢えび海道 期間限定価格】
コース料理のお値段は、7,500円、
9,500円、11,000円もございます。
その他単品・定食もござります。

〒延岡市北浦町市振505
☎ 11:30~14:00
17:00~20:00
☎ 0982-45-2067

伊勢えび料理 7,500円(税込)
※仕入れ状況により予約をお断りする場合がございます。

25 お食事処 さとう



4代続く創業100年以上の老舗店。目
の前の海で水揚げされた新鮮な地魚
を中心に地元産の食材を使用しお料理
や定食各種、丼もの、めん類、仕出し料
理など取り揃えてお待ちしております。

〒延岡市北浦町古江2501-23
☎ 11:00~14:00
18:00~20:00
☎ 0982-45-2077

伊勢えび料理 7,500円~(税込)
※仕入れ状況により予約をお断りする場合がございます。

27 潮香ノ宿 高平屋 たかひらや



北浦港、北浦町を見渡せる高台にあり
ます。日向灘で獲れた新鮮で美味し
い魚を食べに、北浦町へお越しくださ
いませ。

〒延岡市北浦町古江鶴山2927-1
☎ 12:00~14:00
18:30~20:00
☎ 0982-45-3191

伊勢えび料理 7,500円~(税込)
※仕入れ状況により予約をお断りする場合がございます。

29 道の駅北浦 レストラン海鮮館



九州唯一の特選を受賞した下阿蘇
ピーチを眺めながら新鮮かつ美味し
い料理で、贅沢な時間をお過ごしだ
さい。伊勢えびコースの他にも手軽な
伊勢えび定食もござります。

〒延岡市北浦町古江3337-1
☎ 11:00~18:00
(ラストオーダー17:00)
☎ 0982-45-3811

伊勢えび料理 7,500円~(税込)
※コース料理は、9月と10月のみ

24 お食事処 臨港 りんこう



伊勢えびはもちろん、ひむか本サバ
など旬の魚や中華料理を堪能できる
お宿。店内から北浦漁港を眺めなが
らのお食事を楽しめます。

〒延岡市北浦町市振29-14
☎ 11:30~13:30
18:00~20:00
☎ 0982-45-3571

伊勢えび料理 7,500円~(税込)
※定食もござります

26 海鮮の宿 さざれ石 高島



朝獲れの新鮮な魚介類や伊勢えびを、
贅沢にいただく至福のひととき…。
食材の宝庫、宮崎・きたつらには是非
いらしてください。伊勢えびコースは
9,900円、13,200円のコースがござ
ります。

〒延岡市北浦町古江2535-2
☎ 11:30~14:00
18:00~20:00
☎ 0982-45-2268

伊勢えび料理 9,900円~(税込)
※仕入れ状況により予約をお断りする場合がございます。

28 ひむかの宿り 東雲 しのめ 貸別荘



時間を忘れ、海辺の静寂を満喫しな
がら、ゆっくりと流れる優雅な一時
を、自然と一体となる贅沢な時間を
過ごしませんか?

〒延岡市北浦町古江鶴山2927-1 一部
☎ 9:00~17:00 ☎ 不定休
☎ 090-1824-8157
電話受付時間9:00~17:00
※郵便専用の為、折り返しのご連絡はしてありません。

1泊2食(5名様利用時、1人あたり) 18,300円~(税込)
※仕入れ状況により予約をお断りする場合がございます。

30 民宿 紺碧 こんぺき



漁師が直営する磯料理のお店です。
ホッとする海辺の景色を見ながら新
鮮な魚介類をお楽しみいただけます。
1泊2食(伊勢えび料理込み)11,000円~
もござります。

〒延岡市須美江町1426-1
☎ 11:00~14:30
17:00~20:00
☎ 0982-43-0211

伊勢えび料理 7,500円~(税込)
※ネット予約のみ 宿泊可 1日前までに予約

東九州 伊勢えび海道

アクセスマップ



交通機関のご案内

佐伯	佐伯タクシー(株)本社	☎0972-22-3131
	城南タクシー(株)	☎0972-24-2323
	佐伯シティタクシー(株)	☎0972-22-3434
	第一交通(株)佐伯営業所	☎0972-22-2525
	中央タクシー	☎0972-42-0132
	高宮タクシー	☎0972-35-6533
	パールタクシー	☎0972-45-0818
	弥生タクシー	☎0972-46-1313
	宇目タクシー	☎0972-54-3759
延岡	扇興タクシー(株)	☎0982-33-5353
	延岡グリーンタクシー	☎0982-33-5433
	宮崎第一交通延岡営業所	☎0982-33-3345
	宮交タクシー	☎0982-32-5431

交通アクセス

福岡	30分	鳥栖JCT	2時間	佐伯IC	5分	15分	上浦
北九州	東九州自動車道	2時間10分	佐伯IC	5分	20分	鶴見	
大分	35分		佐伯IC	5分	20分	米水津	
熊本	国道57号 国道10号	3時間10分			30分	蒲江	
宮崎	東九州自動車道	2時間					
高千穂	九州中央自動車道 色	40分	延岡IC	東九州自動車道	40分	佐伯IC	1時間
福岡	30分	鳥栖JCT	大分自動車道・東九州自動車道	3時間			
北九州	東九州自動車道	3時間				20分	北浦
大分	東九州自動車道	1時間40分				60分	祝子
熊本	国道57号 国道443号 国道218号	2時間40分				20分	北方
宮崎	東九州自動車道	1時間10分					

※料理の内容は、朝獲れた魚を使用するため、写真の料理とは異なる場合がございますのでご了承ください。
※天然の伊勢えびを使用しているため、充分な量を確保できない場合がございます。