



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。

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29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に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21年目を迎えました。豊かな環境あってこそこの「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るうと「敬老の日イベント」なども開催しています。



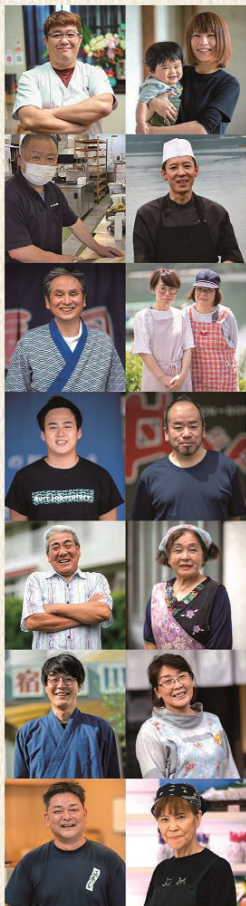
私たちの地域は、
「日本風景街道」に
登録されています。

※日豊海岸シーニックハイウェイ
(蒲江～北浦大浦海道)

この事業の収益の一部は伊勢えびをはぐくむ藻場の保全活動に
使用されます。



藻場保全活動 2023年10月20日 大分県佐伯市蒲江名護屋漁港及び周辺



東九州伊勢えび海道活動紹介動画



2023 年度作成



表示価格は全て税込

東九州 伊勢えび海道 大分県 佐伯市

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」で殻れた体を茹やしてく
ださい。

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

予約不可

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。

3 お食事処 伊勢家 いせや



ちょっと足をのびてみませんか？ 吹瀨
ふれあいセンターの開港より市街地から
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魅力を堪能し
てください。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)
不定休 0972-33-1358

要予約 前日までに予約

伊勢えび料理 7,500円～

5 つるみテラス



「元気と美味しさを届けたい」。鶴見に
「灯」を照らす誓いで2021年に誕生！
年間通して鶴見の物をお届けできるよ
うな仕組みを築き上げてきました！
鶴見の美味しいものをおいしばいばい
になってください。直売所もございます。

〒佐伯市鶴見大字地松浦1551-1
11:00～15:00
(OS. 14:30)
火曜日 0972-30-1170

要予約 2ヶ月前までに予約

伊勢えび料理 7,000円～

7 食事処 ひよっどん



人柄のいい地元漁師のオスメ魚介は
「旨い」一言。社親な東水津の海を
見ながら食べる海鮮は格別です。

〒佐伯市米津大字浦代浦1821-2
11:00～14:00
月曜日
090-8917-1119

要予約

伊勢えび料理 7,000円～

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
た伊勢海老を水揚げ取り上げてお客
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と頂く
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
なし 0972-22-8181

要予約 商泊可 単品は飛び込み可
会席は2ヶ月前までに予約

伊勢えび会席 …… 昼・夜12,100円
1泊2食 …… 20,000円～
※えび1匹7,700円にてお送りします

4 海鮮の宿まつ浦

※繁忙期はお電話が繋がりにくい場合がございます。



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(OS. 13:30)
夜17:00～20:30
なし
0972-33-1191

要予約 商泊可 前日までに予約 10名以上の
場合は2ヶ月前までに予約

伊勢えび料理 昼8,800円 夜10,800円
1泊2食(2名1室) 22,500円～

6 鶴見海望パーク



2024年4月にリニューアルオープンした
「鶴見海望パーク」。1階はカフェスー
入となっています。2階の食事処で鶴見
半島の有明海を眺めながら新鮮な伊
勢えびを楽しんでみませんか？

〒佐伯市鶴見有明港24
11:00～14:00
17:00～21:00(OS. 20:30)
月曜日
0972-33-1088

要予約

伊勢えび料理
昼8,800円～ 夜10,800円～

8 民宿 白鷺 しらさき

※営業は10月より



自家でしている定置網と立網でとれた
新鮮な伊勢えび・魚介類を本んだんに
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。

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

要予約 商泊可 2ヶ月前までに予約
少人数の場合は前日可

伊勢えび料理 昼7,500円～ 夜7,700円～
1泊2食 …… 12,000円～

「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、地域の生業の中で育まれてきた「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、豊かな環境あってこそその資源。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、「海道礼」を活用した「東九州伊勢えび海道事業」に賛同します。

※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。