

改訂版

新たな味が集うとき。



南  
阿  
波  
海

# 南阿波井の定義

一、徳島県南産のお米を使用すること

一、メイン食材には、次のものを使用すること

◎徳島県南で水揚げされた魚介類(県南の漁業者が漁獲したものも含む)

◎徳島県南で育まれた肉類

◎徳島県南で生産された農産物

一、つけあわせ一品にも、徳島県南産の食材を使用すること

## 「南阿波井」と「南阿波右上がり井」とは

徳島県南部への入り込み客数と交流人口の増大を図るため、新たな商品開発の一つとして、県南部ならではの魅力ある食材を使用した新たな料理の創出について研究を重ねました。徳島県南の魅力ある食材を存分に発揮でき、お客様に気軽に楽しんでいただける料理とはどのようなものかと試行錯誤を重ねた結果、多くのお店の賛同を得て、井を作っていくこととなり、その総称を「南阿波井」と決めました。そして「南阿波井の定義」を満たす井は徳島県南にひろがり、創造性豊かな井は様々な地域で食べられます。

その「南阿波井」のシンボルとして、統一規

格を定めたものが「南阿波右上がり井」です。この井は、メイン食材に徳島県南ならではの産物である、阿波尾鶏とアオリイカを据えて、ひとつの井で2つの食材が味わえるように仕上げました。またご飯の中には、イカのゲソを敷き詰めてあり、アオリイカの旨みを存分に味わっていただけます。

なお参加店舗には、「南阿波井」の幟が店先に掲げられます。

## 会長挨拶



平成24年12月吉日

「四国の右下」右上がり協議会  
会長 白濱輝二

私ども、「四国の右下」右上がり協議会は、1市4町の商工会、JAなどの28団体が一体となって、徳島県南域の振興を強力に図るため平成23年2月に結成いたしました。その活動の一環として、この「南阿波井」をご当地グルメとして開発していこうと、海陽町出身の料理研究家＝浜内千波先生の指導のもと、県南の飲食店の方々を集めて研究会を重ねて参りました。

その結果、前述の定義に基づき参加店舗を

募集したところ、平成24年12月現在で27店舗40種類の「南阿波井」が出来上がりました。多くの料理関係者の熱意がひしひしと感じられたところでもあります。

また浜内先生の監修のもと、南阿波井の顔というべき統一井として、県南の代表的食材である「阿波尾鶏」と「アオリイカ」を使用した「南阿波右上がり井」も開発いたしました。

12月8・9日の「四国の右下」食博覧会の開催に合わせ、各店舗で販売を開始いたします。今後も色々な企画を展開していき、皆様に愛される「南阿波井」を目指して参ります。また、この南阿波井が起爆剤となり、地域の活性化が図れますことを心より熱望しております。

# 本誌の見かた

## [南阿波右上がり丼]

### [南阿波右上がり丼 取扱マーク]

「南阿波右上がり丼」  
取扱店には  
このマークが  
付きます。



### 取扱店一覧

- ① ロイヤルガーデンホテル  
レストランシー・ブリーズ 日本料理 大和 (阿南市)
- ② 吟月 (阿南市)
- ⑥ ドライブイン 海賊舟 (美波町)
- ⑦ 真珠貝料理 浜作 (美波町)
- ⑫ 味一 (美波町)
- ⑬ 御食事処 むらかみ (美波町)
- ⑮ 魚秀 (牟岐町)
- ⑲ 味心 磯乃邑 (牟岐町)
- ⑳ 道の駅「穴喰温泉」レストラン アリタリア (海陽町)



## [全体]



### [全体]

- ① 各市町村とびら。観光名所等の紹介。
- ② 詳しくは各店舗にお問い合わせください。

### [紹介部分]

- ③ 各店舗メインの丼
- ④ 店舗番号
- ⑤ 丼名
- ⑥ 紹介文
- ⑦ 提供価格
- ⑧ メイン食材
- ⑨ 店舗情報 (期 = 提供時期)
- ⑩ P16 ~ のMAP位置
- ⑪ 店舗外観
- ⑫ 南阿波右上がり丼 取扱マーク

## [紹介部分]

③

④

MINAMI  
AWA  
DON

⑤ **はも天丼**

⑦ **680円**

⑧ **メイン食材**  
ハモ

⑨ 吟月  
TEL.0884-27-2202

⑩ map-G-⑩

⑪

阿南市沖でとれた鮮度の良い鰯を料理人が丁寧に調理をし、天ぷらにして、鰯出しの効いた秘伝のタレで味付けた逸品。口の中で広がる鰯ならではの上品な甘さと食感がくせになる丼物です。

⑫ 要予約  
⑬ 月曜 ⑭ 10台



# 阿南市

ANAN

① ▶ ②



## 牛岐城趾公園イルミネーション

LED発祥の地「光のまち！阿南」として、常時「キラキラドーム」等のイルミネーションが点灯されている。



## しいたけ侍丼ロイヤル風

阿南産椎茸ブランド「しいたけ侍」をメイン食材に。しいたけ侍で豚・牛ミンチを包みオープンで焼き、炊きたてご飯の上に盛り付け。デミグラスソースをかけてロコモコ風に！是非ご堪能あれ。

1,000円

スープ・サラダ付

メイン食材

しいたけ侍

### ロイヤルガーデンホテル

レストラン シー・ブリーズ 日本料理 大和

Tel.0884-23-3838

- 📍 阿南市富岡町あ王谷52-2
- 🕒 11:00～21:00
- 📞 要予約
- 📅 年中無休 P 200台

map:G-1



※料金・提供期間・写真の内容等については天候などにより変更となる場合がございますのでご了承ください



## はも天丼

阿南市沖でとれた鮮度の良い鰯を料理人が丁寧に調理をし、天ぷらにして、鯉出しの効いた秘伝のタレで味付けた逸品。口の中で広がる鰯ならではの上品な甘さと食感がくせになる丼物です。

680円

メイン食材

ハモ

### 吟月

Tel.0884-27-2202

- 📍 阿南市橘町幸野35-10
- 🕒 11:30～14:00、17:00～22:00
- 📞 要予約
- 📅 月曜 P 10台

map:G-1



かめたろう

どんじろう





# 那賀町

NAKA

3 ▶ 5



## 太龍寺ロープウェイ

ロープウェイで移動中、岩場の太龍嶽(舎心嶽)の上で修行している様子の空海の座像が確認できる。



MINAMI  
AWA  
DON 3

## かきまぜ丼

昔から丹生谷(那賀町)地方で食べられる、ちらし寿司の丼ぶりです。お酢も米酢ではなく、木頭で採られる柚子の生酢を使っているため風味豊かな味に仕上がっています。田舎の味をお楽しみ下さいませ。

600円

メイン食材

木頭ゆず酢

道の駅「鷺の里」レストラン 菩提樹  
Tel.0884-62-3222

map:E-2

住 那賀郡那賀町和食郷宇田野89  
営 11:00~14:30  
期 通年  
休 年中無休 P 有



※料金・提供期間・写真の内容等については天候などにより変更となる場合がございますのでご了承ください



MINAMI  
AWA  
DON 4

## あめご天丼

清流で育った那賀町産あめごと、地元野菜のコーポ天丼です。表面はパリッとして、肉質は柔らかく淡泊で癖のない丼に仕上げました。

1,050円

メイン食材

あめご

もみじ川温泉  
Tel.0884-62-1171

map:E-2

住 那賀郡那賀町大久保字西納野4-7  
営 11:00~21:00  
期 通年  
休 第3火曜 P 30台



MINAMI  
AWA  
DON 5

## ココシカ丼

地元、木沢の山間でとれた鹿肉でとてもヘルシーに仕上げたハンバーグを使い、ロコモコ丼風にした、ココシカ味わうことが出来ない"ココシカ丼"。

900円

メイン食材

鹿肉

四季美谷温泉  
Tel.0884-65-2116

map:B-2

住 那賀郡那賀町横谷字夏切3-3  
営 11:00~21:00  
期 通年  
休 第3水曜 P 80台



# 美波町

MINAMI

6 ▶ 13



## 日和佐うみがめ博物館カレッタ

世界でも珍しいうみがめ博物館。  
カメの群が頭上を回遊する様はロマンチック。

※料金・提供期間・写真の内容等については天候などにより変更となる場合がございますのでご了承ください



## アワビ丼

太平洋に面した穏やかで時には荒々しい美波の海で、とれとれの貝の王様アワビをおしげもなく使った贅沢な逸品。この黒潮恵みを豪快に食す。

1,260円

メイン食材

アワビ

## ドライブイン 海賊舟

TEL.0884-77-0013

住 海部郡美波町北河内字本村484-16  
営 10:00~19:00  
期 12月~10月中  
休 年中無休 P 40台

map:F-3



## 新・ふる里うみがめ丼

うみがめの来る町、美波町日和佐。昔懐かしいふる里の母の味。おばあちゃんの思い出の味。きつと誰にも有る箸。心の片隅に残るふる里の思い出の風景…その風景を丼として作り上げた一品。

1,300円

メイン食材

地元魚介類等

## 真珠貝料理 浜作

TEL.0884-77-0194

住 海部郡美波町日和佐浦368-1  
営 11:00~17:00  
期 通年  
休 不定休(月曜) P 5台

map:詳細(美波町)



## 阿波尾鶏と花びらだけの揚げおろし丼

阿波尾鶏もも肉の唐揚げと、美波町産花びら茸(ゆきの花)をたっぷり粗めの太根おろしでサツと煮あげた丼。トッピングに日和佐すじ青のり、米は日和佐川上流の農家産など、美波町が凝縮された丼。

1,000円

メイン食材

阿波尾鶏

## ひわざ屋

TEL.0884-77-3528

住 海部郡美波町奥河内字寺前122  
営 11:30~14:00、17:30~21:00  
期 通年  
休 水曜、第2土曜 P 5台

map:詳細(美波町)





## 松屋の龍宮丼

四代に渡って伝わってきた松屋のすしめしの上に、とれたての太刀魚をフワッとサクッと天婦羅にしてトッピング。特製だれと日和佐青のりのハーモニーをお楽しみあれ。

1,100円

メイン食材

太刀魚

### 和食処 松屋

TEL0884-77-0056

- 住 海部郡美波町奥河内字寺前256-7(薬師会館2F)
- 営 11:00~14:30、18:00~20:00
- 期 通年
- 休 年中無休 P 50台

map:詳細(美波町)



## 肉ニクニク丼

自然の中で、太陽をしっかりとあびてのこしひかり米に、豚の旨みをのせた、肉ニクニク丼。いっぱい食べてみて！

650円

メイン食材

阿波豚

### 五番館

TEL0884-77-0448

- 住 海部郡美波町奥河内字寺前490-13
- 営 17:00~24:00、昼は電話で対応
- 期 通年
- 休 不定休 P 無

map:詳細(美波町)



※料金・提供期間・写真の内容等については天候などにより変更となる場合がございますのでご了承ください



## 阿波尾鶏の唐揚げ丼

阿波尾鶏の唐揚げは、意外にあっさりしていて食べやすい様にカットされている。トッピングの太根と三ツ葉のマリネとも相性が良く、お肉好きの方にはおすすめの丼だ。

800円

メイン食材

阿波尾鶏

### 味登里

TEL0884-77-1134

- 住 海部郡美波町奥河内字弁才天1-3
- 営 8:00~20:00
- 期 通年
- 休 年中無休 P 3~4台

map:詳細(美波町)



## とこぶし(流れ子)丼(4~8月限定)

肉厚なとこぶしをふんだんに使用した夏バテ防止。食欲増進。

600円

とこぶしには別名があり、移動速度が流れているかのように速いので「流れ子(ナガレコ)」とも呼ばれています。

メイン食材

とこぶし

### 味一

map:詳細(美波町)



- 住 海部郡美波町奥河内字寺前493-6(道の駅日和佐内)
- 営 7:00~17:00
- 期 4月~8月(9月~3月は太刀魚丼あり)
- 休 不定休





MINAMI  
AWA  
DON 13

## あおりいか丼

県南特産の新鮮なアオリイカをまるごと一杯使用。アオリイカ独特の噛むほどに甘いモチモチした食感、下足のコリコリとした食感の絶妙なハーモニーを同時に楽しめる「イカ好き」にはたまらない一品！！

1,500円

メイン食材

アオリイカ

### 御食事処 むらかみ

TEL0884-77-0083

- 住 海部郡美波町奥河内字弁才天68-1
- 営 11:00~14:30、17:00~21:00
- 期 通年
- 休 火曜 P 5台

map:詳細(美波町)



蒲生田岬《阿南市》

太龍寺ロープウェイ《那賀町》

日和佐うみがめ博物館カレット《美波町》

うみがめマリンクルーズ《美波町》

モラスコむぎ〜貝の資料館&漁師さんの水族館〜《牟岐町》

出羽島(島内)《牟岐町》

シーカヤック《海陽町》

ブルーマリン《海陽町》





蒲生田岬



太龍寺ロープウェイ



白和佐うみかぜ博物館カレットタ



うみかぜのマリンクルーズ



モラスコむぎ〜貝の資料館&漁師さんの水族館〜



出羽島(島内)



シーカヤック



ブルーマリン

# 牟岐町 14 ▶ 20



## 出羽島

島一周の遊歩道があり、出羽島灯台からは、東に紀州、西に室戸、南に太平洋、北に四国山脈が展望できる。



## イカかつ丼

県南産のイカを地元産小魚のすり身に混ぜたカツを使用し、お米はJAかいふの「海部水明米」を使い産直市のオクラを卵でとし、その上にイカカツをのせ細ネギと紅生姜をトッピング。

500円

メイン食材

イカかつ

ファーストフードポケット  
TEL.0884-72-3730

- ① 海部郡牟岐町中村本村106-10(ショッピングセンターポルト内)
- ② 9:30~18:30
- ③ 通年
- ④ 第2水曜 ⑤ ポルト牟岐駐車場

map:詳細(牟岐町)



※料金・提供期間・写真の内容等については天候などにより変更となる場合がございますのでご了承ください



## 浜節句丼

牟岐では毎年4月3、4日に月遅れの節句を祝い、弁当を持って浜辺等に出かけ食べたり飲んだりする。それをイメージした丼。寿司ご飯の上に金糸卵、流れこの煮付、赤足エビ、ぶりの照焼等々。

1,260円

メイン食材

流れこ

赤足エビ

### 魚秀

TEL.0884-72-2231

- ① 海部郡牟岐町中村本村106-10(ショッピングセンターポルト内)
- ② 9:30~19:30
- ③ 要予約
- ④ 第2水曜 ⑤ ポルト牟岐駐車場

map:詳細(牟岐町)



## タイ語=ガイ バット ガバオ とり肉のバジル炒め丼

タイ王国の有名料理トムヤムクンに匹敵するガイバットガバオ(鶏のバジル炒め)を丼に。阿波尾鶏、バジル、ピーマン、玉葱、とうがらし、にんにく等は地元農家産、卵は阿南産。からしがピリッと少し辛い。

880円

メイン食材

阿波尾鶏

### バン サバーイ

TEL.0884-72-0087

- ① 海部郡牟岐町中村本村144-9
- ② 11:30~15:00、17:30~22:00
- ③ 通年
- ④ 月曜 ⑤ P 2台

map:詳細(牟岐町)







MINAMI  
AWA  
DON 17

## 海鮮丼

県南の港で水揚げされた新鮮なメジマ  
グロ、イカ、タコ、アジ、スズキなど  
多彩に盛られた丼は鮮やか。海の幸を  
楽しみたい方にオススメ。

1,100円

(税別)

メイン食材

魚介類

かつを亭

TEL0884-72-2684

住 海部郡牟岐町中村本村295-7  
営 11:30~13:30、17:00~21:00  
期 通年  
休 水曜 P 5~6台

map:詳細(牟岐町)



MINAMI  
AWA  
DON 18

## ふわふわイカと阿波尾鶏の丼

阿波尾鶏と地元牟岐町特産アオリイカ  
を使用。阿波尾鶏とご飯を当店特製の  
タレで混ぜ、ゴマヤシソの香りで阿波  
尾鶏の旨味を引き立てている。その上  
にのせたアオリイカのフワフワ団子と  
の相性が絶妙な一品。

1,000円

メイン食材

阿波尾鶏

イカ

喫茶 亜梨巣

TEL0884-72-2385

住 海部郡牟岐町中村290  
営 9:00~20:00  
期 通年  
休 水曜 P 8台

map:詳細(牟岐町)



※料金・提供期間・写真の内容等については天候などにより変更となる場合がございますのでご了承ください



MINAMI  
AWA  
DON 19

## うつぼ天タレ丼

牟岐沖港で水揚げされた新鮮なうつぼ  
を油で揚げ、贅沢にのせた丼。うつ  
ぼは天然のコラーゲン、良質のタンパ  
ク質、カルシウム、鉄分を含んでおり、  
外見に似合わず、さっぱりとした味で  
大変ヘルシー。

1,200円

メイン食材

牟岐うつぼ

味心 磯乃呂

TEL0884-72-1158

住 海部郡牟岐町中村本村10-24  
営 11:00~14:00、17:00~21:00  
期 12月~5月(売り切れる場合あり)  
休 木曜 P 有

map:詳細(牟岐町)



MINAMI  
AWA  
DON 20

## 海鮮ユッケ丼

四国の右下でも、朝獲れた新鮮な魚で  
はないとおどりに出来ない程、鮮度が  
大切なスマ鯉を拘子造りにしてオー  
ブオイルで鮮度をコーティング、当店  
独自の土佐醤油漬にした海鮮ユッケ丼。

1,000円

赤だし付

メイン食材

スマ鯉又は鯉

黒潮の味 家形船

TEL0884-72-2830

住 海部郡牟岐町内妻122-1  
営 11:00~20:00  
期 11月~6月  
休 不定休(火曜) P 20台

map:詳細(牟岐町)



# 海陽町 KAIYOU

21 ▶ 27



## サーフィン

美しい海と多様な性格をもつ波は、全国各地から訪れるサーファーたちを魅了し続けている。



MINAMI AWA DON 21

## 海鮮丼

魚貝類は漁師が近海でとった新鮮な魚。タレはこんぶ、かつを節などを使った当店自慢の特製海鮮丼用しょうゆダレ。飯は酢飯であっさり。是非足を運んで食べに来てみて！

1,000円

大1,200円

メイン食材

まぐろ

エビ

味政

TEL0884-73-0500

住 海部郡海陽町浅川字大田30-1

営 11:00~20:00

期 通年

休 不定休 P 10台

map:D-5



※料金・提供期間・写真の内容等については天候などにより変更となる場合がございますのでご了承ください



MINAMI AWA DON 22

## スタミナヘルシー丼

スタミナらーめんのタレを使用して麺とご飯を炊き込み、ブロッコリー・鳥・タコのからあげ・にんじん・たけのこなどに秘伝のタレをかけて味付け。味は意外にもあっさりヘルシー味なのだ。

600円

メイン食材

タコ

鶏肉

スタミナらーめん山田中華

TEL0884-73-3403

住 海部郡海陽町大里字上中須117-1

営 11:00~20:30

期 通年

休 木曜 P 3台

map:詳細(海陽町)



MINAMI AWA DON 23

(阿波尾鶏)

## いの・しか・ちょう丼

その名のとおり、甘い猪肉、ヘルシー鹿肉、さっぱり阿波尾鶏をコラボレーションさせた丼。三つの肉の味を、食べ比べてみて！

980円

メイン食材

猪・鹿・阿波尾鶏の肉

ししぎしし

TEL0884-73-0053

住 海部郡海陽町奥浦字新町19

営 11:00~15:00、17:30~21:00

期 通年

休 毎週火曜(夜の分) P 4台

map:詳細(海陽町)





MINAMI  
AWA  
DON 24

## あらめ丼 (ミニあらめ丼[380円]もあり)

地味さに隠れたおいしいヒミツ  
あらめは昆布の仲間♪旨みたっぷりの  
あらめちゃん  
+ワインで熟成させた阿波尾鶏  
+お米を食べる鶏のたまご  
=懐かしくて新しい味わい!!

980円

メイン食材

あらめ

阿波尾鶏

Channel R55

TEL0884-76-1128

住 海部郡海陽町穴喰浦字那佐337  
営 12:00~19:00(ラストオーダー)  
期 通年  
休 火、水、木、金曜(祝除く) P 8台

map:詳細(海陽町)



MINAMI  
AWA  
DON 25

## 梅肉炒飯丼

県南産のじゃこや梅肉を使った炒飯に  
アオリイカの天ぷらをのせた魅力満載  
の丼! また海陽町産の伊勢エビを  
使用した自家製の「海陽ラー油」を使い、  
あっさりした中にもコクと深みのある  
ソースをからませている一品。

850円

メイン食材

チリメンジャコ

アオリイカ

豚皇 那佐

TEL0884-76-2702

住 海部郡海陽町穴喰浦字那佐281-16  
営 11:00~21:00  
期 通年  
休 火曜日 P 20台

map:C-6



※料金・提供期間・写真の内容等については天候などにより変更となる場合がございますのでご了承ください



MINAMI  
AWA  
DON 26

## 鯉酒盗丼

鯉の焼き切りを酒盗(鯉の内臓の塩辛)  
に漬け込みトッピング。鯉の二つの風  
味が味わえます。  
お茶を注いで、茶ずましにしてもおい  
しくいただけます。

1,000円

メイン食材

鯉

道の駅[穴喰温泉]レストラン アリタリア

TEL0884-76-3300

住 海部郡海陽町穴喰浦字松原226-1  
営 11:00~20:00  
期 通年  
休 年中無休 P 30台

map:C-6



MINAMI  
AWA  
DON 27

## まぐろ丼

自社所有のまぐろ船が取って来た、生  
まぐろのまぐろ丼。丼たれは、もちろ  
ん手作り。

1,000円

メイン食材

まぐろ

まぐろや

TEL0884-76-3167

住 海部郡海陽町穴喰浦字ヶ島27  
営 11:00~14:30  
期 通年  
休 火曜、第1日曜 P 5台

map:C-6





鱈の里井 600円  
(道の駅「鱈の里」レストラン 菩提樹)



溪流井 800円  
(四季美谷温泉)



南阿波とれとれ井 2,100円  
(ドライブイン 海賊舟)



鰯の叩き井 700円  
(味登里)



太刀魚井 (9月~3月) 600円  
(味一)



牟岐の丸ごと流れこ井 1,260円  
(魚秀)



かつを大谷井 1,100円(税別)  
(かつを亭)



あじなたたき井 850円(税別)  
(かつを亭)



うづぼ玉子とし井 1,200円  
(味心 磯乃呂)



かつおユッケ井 690円  
(ししぎしし)



ミニあわおどり井 380円  
(Channel R55)



油淋(ユーリン)井 850円  
(縣皇 那佐)



ねぎとろ井 1,000円  
(まぐろや)



前ページまでの井以外に、  
上記の井もございます。

(提供期間については各店舗にお問い合わせください)

## 阿南市

- ① ロイヤルガーデンホテル  
レストラン シー・ブリーズ 日本料理 大和
- ・南阿波右上がり丼 1,000円(要予約)
  - ・しいたけ侍丼ロイヤル風 1,000円

- ② 吟月
- ・南阿波右上がり丼 1,000円(要予約)
  - ・はも天丼 680円

## 那賀町

- ③ 道の駅「鷲の里」レストラン 菩提樹
- ・かきませ丼 600円
  - ・鷲の里丼 600円

- ④ もみじ川温泉
- ・あめご天丼 1,050円

- ⑤ 四季美谷温泉
- ・コシカ丼 900円
  - ・溪流丼 800円

## 美波町

- ⑥ ドライブイン 海賊舟
- ・南阿波右上がり丼 1,000円(限定)
  - ・アワビ丼 1,260円
  - ・南阿波とれとれ丼 2,100円

- ⑦ 真珠貝料理 浜作
- ・南阿波右上がり丼 1,000円
  - ・新・ふる里うみがめ丼 1,300円

- ⑧ ひわさ屋
- ・阿波尾鶏と花びらだけの揚げおろし丼 1,000円

- ⑨ 和食処 松屋
- ・松屋の龍宮丼 1,100円

- ⑩ 五番館
- ・肉ニクニク丼 650円

- ⑪ 味登里
- ・阿波尾鶏の唐揚げ丼 800円
  - ・鰺の叩き丼 700円

- ⑫ 味一
- ・南阿波右上がり丼 600円
  - ・とこぶし(流れ子)丼 600円

- ⑬ 御食事処 むらかみ
- ・南阿波右上がり丼 600円
  - ・あおりいか丼 1,500円

## 牟岐町

- ⑭ ファーストフードポケット
- ・イカかつ丼 500円

- ⑮ 魚秀
- ・南阿波右上がり丼 1,000円(要予約)
  - ・浜節旬丼 1,260円
  - ・牟岐の丸ごと流れこ丼 1,260円

- ⑯ バン サバィ
- ・とり肉のバジル炒め丼 880円

- ⑰ かつを亭
- ・海鮮丼 1,100円(税別)
  - ・かつを大谷丼 1,100円(税別)
  - ・あじなたたき丼 850円(税別)

- ⑱ 喫茶 壱梨巣
- ・ふわふわイカと阿波尾鶏の丼 1,000円

- ⑲ 味心 磯乃邑
- ・南阿波右上がり丼 1,000円
  - ・うつぼ天タレ丼 1,200円
  - ・うつぼ玉子とじ丼 1,200円

- ⑳ 黒潮の味 家形船
- ・海鮮ユッケ丼 1,000円

## 海陽町

- ㉑ 味政
- ・海鮮丼 並1,000円/大1,200円

- ㉒ スタミナらーめん山田中華
- ・スタミナヘルシー丼 600円

- ㉓ ししぎしし
- ・いの・しか・ちょう丼 980円
  - ・かつおユッケ丼 690円

- ㉔ Channel R55
- ・あらめ丼 980円
  - ・ミニあらめ丼 380円
  - ・ミニあわおどり丼 380円

- ㉕ 豚皇 那佐
- ・梅肉炒飯丼 850円
  - ・油淋(ユーリン)丼 850円

- ㉖ 道の駅「穴喰温泉」レストラン アリタリア
- ・南阿波右上がり丼 1,000円
  - ・鯉酒盗丼 1,000円

- ㉗ まぐろや
- ・まぐろ丼 1,000円
  - ・ねぎとろ丼 1,000円

南阿波右上がり丼を含む

**南阿波丼  
全41種類  
(全27店舗)**

南阿波丼  
参加店舗一覽

# 南阿波其 MAP

5 四季美谷温泉

4 もみじ川温泉

徳島県

21 味政

25 豚皇 那佐

26 道の駅「穴吹温泉」レストラン アリタリア

27 まぐろや

詳細 MAP

海陽町 エリア  
22 ~ 24

四国

の右下

みぎあがり

阿南市 那賀町  
牟岐町 美波町  
海陽町

安芸郡 東洋町

1

2

3

4

5

6





① ロイヤルガーデンホテル

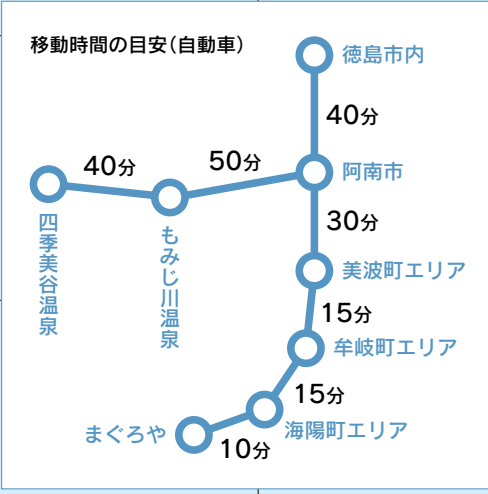
② 吟月

③ 道の駅「鷺の里」レストラン 菩提樹

⑥ ドライフィン 海賊舟

詳細MAP  
美波町  
エリア  
⑦～⑬

詳細MAP  
牟岐町  
エリア  
⑭～⑳



凡 例

---	県界
- - -	市町村界
J	JR
-	私鉄
○	ローウェイ
IC	高速道路
SA/PA	高規格道路
IC	有料道路
—	南阿波サンライン
55	国道
17	主要地方道
—	その他の道路
—	航路
—	歩き道
—	船山ルート・船山山道
—	国立公園・準国立公園
● ○	県庁・市役所・町役場
田	道の駅
山	温泉
卍	寺院
卍	神社
山	観光地
山	海水浴場
山	キャンプ場
山	ゴルフ場
山	スキー場
山	宿泊施設
山	四国八十八所霊場
山	※朝晩の冷え込みが激しい場所
山	港
山	高速バス停留所
山	南阿波提供店



詳細  
MAP

# 海陽町 エリア

22 ~ 24



大里松原海岸

22 スタミナらーめん 山田中華

23 ししぎしし

24 Channel R55

那佐湾





お問い合わせ

「四国の右下」右上がり協議会

〇八八四一七七ー〇七五九

[tsci400@tsci.or.jp](mailto:tsci400@tsci.or.jp)

<http://shikokunomigishita.jp/>

