

## 他では味わえない!? 本場の「ヒロメ」



ひとはめ寿司 600円(税別)

地元ではヒロメを「ひとはめ」という。

関西では紀伊半島沿岸の一部にしか分布していない希少な海藻「ヒロメ」。ここ田辺湾で採れるヒロメを使ったひとはめ寿司は、昭和8年創業の宝来寿司で一年中味わうことができる。「この香りとしゃきしゃき感を、ヒロメの本場田辺でぜひ味わってほしい。」と3代目の西尾さん。食物繊維とミネラルがたっぷりのヒロメは2月から4月がシーズン。その時期には田辺の多くのお店で「ヒロメのしゃぶしゃぶ」がメニューに登場します。



MIOさん

「ケンミンSHOW」でも取り上げられたことのあるヒロメを使った名物のお寿司です。とろっとしながらしゃきしゃきとしている海藻で、しゃぶしゃぶで食べても美味しいんです。

### 宝来寿司

TEL:0739-22-0834

田辺市湊1126

営業 AM10:00~PM9:00

休 月曜日

駐車場 あり(店舗向かい)

JR紀伊田辺駅より徒歩5分



## 庶民派寿司店の 「うなぎの白焼き」と「豊年巻き」



うなぎの白焼き(1本2人前)  
2,200円

「比較的安いので何回でも来て下さい。」と気さくに話す大将の前田さん。ポン酢で食べる「うなぎの白焼き」は香ばしくて、うなぎ本来の味が楽しめる。また、マグロ、ウナギ、エビ、キュウリ、シソが贅沢に入った「豊年巻き」はお店の名物。一人で食べるとそれだけで満足してしまいそう。地元の常連客で賑わう店だが、出張ビジネスマンのリピーターも多い。



豊年巻き 900円



すーさんさん

このお寿司は、安くてもうまい!カウンターしかないですが、店の雰囲気・応対もいい。私は、ウナギの白焼きとアジの酢じめが好きですが、やはりお土産には豊年巻きが欠かせません。ほんとは教えたくないというくらいのお店です。

### 豊年寿し

TEL:0739-23-1899

田辺市高雄1丁目1-25

営業 PM5:00~PM11:30

休 日曜日

駐車場 なし(近くに有料駐車場有り)

