

大洗 食べどころマップ

海からの日の出とともに始まる大洗の1日は、春夏秋冬、豊かな土地の恵みと実りにあふれています。お店ごとに心尽くされた手仕事を味わう、大洗での楽しいひと時をお楽しみください。磯の香りと汐風に包まれながらの名物・特産品巡りもおすすめです!

大洗へようこそ!

あんこう料理
あんこう鍋や、どぶ汁、唐揚げ、とも酢など、濃厚な味わいのあん肝は海のフォアグラと例えられます。(11月~3月)

地魚料理
太平洋、酒沼川、那珂川に囲まれた大洗は海と川の幸に恵まれています。とくに大洗港で水揚げされる魚介類は様々! 生しらす丼など春夏秋冬の海鮮料理が揃っています。

みつだんご
一見みたらだんごのようだけどお団子は平べったくてふわふわ、お砂糖を煮詰めた甘い蜜がたっぷりからんでいます。

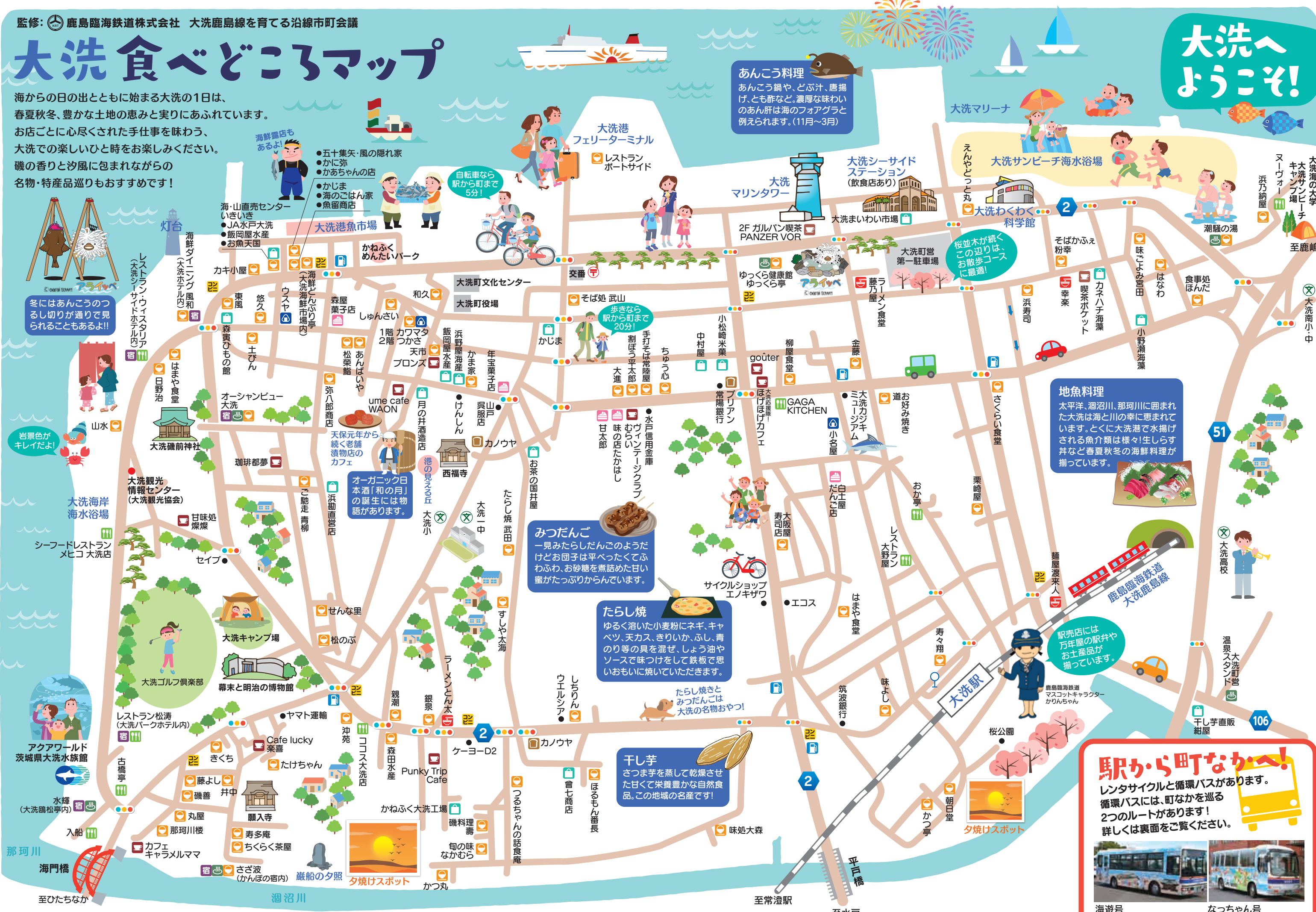
たらし焼
ゆるく溶いた小麦粉にネギ、キャベツ、天カス、きりいか、ふし、青のり等の具を混ぜ、しょう油やソースで味つけをして鉄板で思いおもいに焼いていただきます。

干し芋
さつま芋を蒸して乾燥させた甘くて栄養豊かな自然食品。この地域の名産です!

冬にはあんこうのつるし切りが通りに見られることもあるよ!!

岩景色がキレイだよ!

夕焼けスポット



駅から町なかへ!
レンタサイクルと循環バスがあります。循環バスには、町なかを巡る2つのルートがあります! 詳しくは裏面をご覧ください。

