



テラスからの 景色も最高!



酢でしめた鮎を、
酢飯に乗せて巻いた棒寿司。
繊細な味わいは感動もの!

あゆ棒寿司(1尾)……550円
※写真は2尾。

鮎料理の他に、地元のイノシシやシカを使ったジビエ料理も食べられる!
日本料理の職人が作る料理には、どれも食材を最大限に美味しく
食べるための知識と技術と情熱がそそがれています。

クーポン
あり

寒井観光余一やな 大田原 那珂川



開放的な 空間でのんびり♪



目の前はオーシャンビューならぬ
リバービュー! 団体も余裕の大型施設なのに、
アットホームな雰囲気が魅力です。
夏休みには小さなプールが設置され、
お子さまの川遊びデビューにも◎!

クーポン
あり

天然鮎のみを使用し、
土鍋で炊き上げる。
鮎の香りと旨みがたまりません!
鮎めし(4~5人前3合)
……3,000円

烏山落石観光やな ひのきや 那須烏山 那珂川
※やなは休業中。

海 より プール より や な に こ う し よ



自然の テーマパークみたい☆

生け簀に放した魚のつかみどりや釣堀で
捕った魚を焼いて食べたりと、食事だけでなく
体験も充実しています。「おとリアユ」も販売しているので、
アユ釣りをする方にもオススメ!

鹿沼観光 下沢ヤナ 鹿沼 大芦川



骨まで柔らかく煮込んだ、
自家製の甘露煮。
お土産にも喜ばれます。
あゆの甘露煮(4尾)……1,000円

涼し気な川のせせらぎとびちやびちや程よい水遊び。
冷たいカキ氷も魅力的ですが、
塩がたっぷりまぶされた、鮎の塩焼きをほおばりたい!
強がりなんかじゃありません。
とちぎの夏は、海より断然やなが良い!!



お得なクーポン&
くわしい情報を
Check!

雰囲気抜群の かやぶき屋根!



炭火でじっくりと焼かれた鮎。
皮はパリッと香ばしく、
真っ白な身はふっくら♪
塩焼(1人前2尾)……800円

築50年の趣ある建物がお出迎え。
こちらでは、1年中鮎料理が楽しめます。
注文が入ってから焼いてくれるので、いつでも出来たてが
食べられるのも嬉しい! 8月には、やなもオープンします。

船場亭 日光 鬼怒川
※やなは8月OPEN。
※予約不可。

鮎が買えるお店!

秘伝のたしが絶品☆



鮎甘露煮……1,380円~
<高橋商店>

贈りもの選びにもピッタリ!



鮎のオイル煮(1コ)……864円
<有限会社 林屋川魚店>

旬の生鮎を食卓へ



生鮎……2,150円~
<魚良>

烏山駅前すぐ! 老舗の名店!



あゆ塩焼き(1尾)……250円
※事前予約がオススメ。
<川魚水井>

鮎キ千四平さんのつぶやき

鮎のことなら
ままかせ!

Profile

ニックネーム
鮎キ千四平さん

鮎歴
鮎一筋25年

鮎釣りに目覚めたきっかけ
幼少期から鮎の住む川の
近くで育ったから。

鮎のつかみ取りのコツを教えてください!
つかみ取りのコツはこれとい
ってないですが、掴んだら両目を、
隠すように持つと暴れませんよ!

鮎は川のコケを食べているので、
川ごとに鮎の味も違うよ!

コケに含まれる成分が
色素に影響するらしい……

体の黄色い鮎の事を「真っ黄鮎」と呼んでいるよ。
鮎が食べている藻のせいでもあるんだって!

全国でも上位に入る
漁獲高です!

天然鮎が有名なのは「那珂川」!

北関東屈指の清流、那珂川に沿って
那須から茂木までを「那珂川あゆ街道」と呼ぶんだ。



