

## 1 魚料理 磯

店主 / 平野紀雄さん

### ゴマ油の香りが食欲をそそるひと品

約50年前の創業当初からふなめしを提供しています。臭みが少ないゲンゴロウブナのミンチにこだわっています。私の出身地・倉敷市連鳥産のゴボウと金時ニンジン、こんにゃく、油あげなどとともに炒めた、ほのかなゴマ油の香りが食欲を誘います。祖母が両手に包丁を持ちフナをたたいて作ってくれた味をベースに、より洗練した味に仕上がっています。



作家に特注した備前焼で出す「ふなめし」864円は、やや甘めの素朴な味わい。釣り好きならではの魚の旨い食べ方を伝承している

☎086-233-1936  
岡山市北区柳町1-13-28  
営業時間 / 17:00~22:00 (OS21:00)  
定休日 / 日曜、祝日  
席数 / 45席 駐車場 / なし  
提供時期 / 11月10日頃~2月

## 2 季節料理 いまむら

店主 / 今村一三さん

### うまみを楽しめる、自家製ふなミンチ

ふなめしは、よく太ったフナを自らさばいてミンチに。フナのうまみを楽しめるよう、野菜と同じくらいたっぷり入れます。繊細に刻んだ根菜やこんにゃく、油あげが、ふんわりと炒ったミンチの小骨の食感を引き立てます。みじん切りにしたセリの香りであっさり食べられますよ。来店のために注文する常連客も。土産としても喜ばれています (4~5人前4320円)。



「ふなめし」1080円は、シメの一杯に頼む客が多いとか。季節の素材で作るおでんも人気。黄ニラ、生ゆばなど常時約35種の具がそろる

☎086-225-8577  
岡山市北区山下1-5-41  
営業時間 / 17:00~23:00 (OS22:30)  
定休日 / 日曜  
席数 / 22席 駐車場 / なし  
提供時期 / 1月中旬~2月

## 3 えびめしや 青江店

店長 / 小倉由靖さん

### 手作りミンチの程よい噛み応え

約50年の歴史を持つ懐かし味、岡山名物「えびめし」。洋食メニューの一群にあって、異彩を放つふなめしですが、「懐かしい味つながり」として特に年配の方を中心に喜ばれています。脂ののった寒鰯ミンチと根菜がたくさん入ったコクのある熱いお汁を、熱いご飯にたっぷり。川魚独特の臭みも全くなし、程よい噛み応えでうまみをしっかり感じられます。昔懐かし味のハムカツをセットにしたメニューもご用意しました。



金時ニンジン、ゴボウ、里イモなど根菜たっぷり、薬味もたっぷり。単品「ふなめし」700円。「ふなめしハムカツセット自家製浅漬け付」880円

☎086-801-2802  
岡山市南区新保104-9  
営業時間 / 11:00~22:00  
定休日 / なし 席数 / 60席  
駐車場 / 33台 提供時期 / 12~2月  
HP / http://www.indeira.net/ebimeshiya/

## 4 えびめしや 万成店

店長 / 中嶋健二さん

### ショウガたっぷりでも温まる

「えびめしや」のふなめしは、滋味溢れる優しい味。県外から里帰りした人には懐かしく、若い方には「珍しくて食べてみたら川魚の印象が変わった」との驚きが。そして女性の方には「ヘルシーで、ショウガもたっぷり体が温まる」と喜ばれています。味のポイントは手をかけて作る寒鰯ミンチ。どこまで炒めるとか絶妙なタイミングで調理することが大切です。こだわって作った具だくさんの一杯は、冬限定のごちそうです。



素材、調理法ともにこだわり抜いた専門の料理人が手掛ける本格的な味。価格は青江店と同様。万成店で一括調理して笹沖店を含め3店へ提供

☎086-251-6221  
岡山市北区万成西町2-53  
営業時間 / 11:00~22:00  
定休日 / なし 席数 / 60席  
駐車場 / 20台 提供時期 / 12~2月  
HP / http://www.indeira.net/ebimeshiya/



マーク… ふなめし提供店舗  
マーク… ふなミンチ販売店  
※1の「磯」以外は、通常ふなめしを備前焼の器で提供されません。  
※料金はすべて税込みで表記しています。  
※OSはオーダーストップを意味しています。

## 5 岡山藤田 おにぎり茶屋

店主 / 見垣嘉則さん

### サクサクの藤田産レンコンが印象的

藤田地区で愛されてきた郷土料理・ふなめしを2017年からスタートします。ほのかな甘みとしっかりとした歯ごたえが丼物にぴったりなの、岡山県産の朝日米を使い、具はふなミンチに根菜や油あげ、甘みの強い白ネギを加え、特製かつおだしで煮ています。厚めに切った藤田産レンコンのサクサクとした食感が印象的。時には黄ニラ入りなど、特別バージョンも登場予定です。



地元スタッフのレシピを食べやすく工夫した「ふなめし」650円。朝日米使用の「岡山ばら寿司」、注文を受けて握る「おにぎり」も評判

☎086-296-5005  
岡山市南区藤田1423 営業時間 / 10:00~17:00 (食事は11:00~16:30) 定休日 / 火曜、第3水曜 (祝日の場合は営業、翌日に振替) 席数 / 50席 駐車場 / 20台 提供時期 / 11~3月の毎月2~3日 HP / http://www.onigiri-chaya.com/

## 6 城見茶屋

店主 / 島田英和さん

### 旅行者や外国の方にも喜ばれる味

20年ほど前、岡山後楽園ご用達のかやぶき職人さんに、ぜひにと頼まれ始めたメニューです。レシピは、興除・妹尾付近の児島湾干拓地あたりに伝承されたものが基本。岡山後楽園外園という場所柄、旅行者、外国の方にも楽しんでいただいています。でもこの味だけを楽しみに来店される市内の方も多いですよ。老若男女のお客様に親しまれる…そんな味を心がけ、手作りしています。



岡山城方面から月見橋を渡りすぐ右手。園の南門外にある、名城と旭川を望む風光明媚な茶屋。「ふなめし」850円には、県産米ベースの五穀米を使う

☎086-272-2920  
岡山市北区後楽園1-7 (入園料不要) 営業時間 / 10:30~17:00 (3月20日~9月30日は~18:00、夜間開園期は延長あり) 定休日 / 月曜 (祝日の場合は随時振替) 席数 / 30席 駐車場 / なし 提供時期 / 1~3月中旬 HP / http://www.okayama-korakuen.jp/info/shop/

## 7 峠の茶屋

店主 / 監物益次さん 弘子さん

### 心温まる、優しい家庭の味にほっこり

運転免許センターから金山方面へ、車で坂道を上ること約10分。山の峠に夫婦で移住し、もう10年ほど軽食茶屋を営んでいます。家庭の味ですが「毎年これが楽しみ」とわざわざ通ってくださる常連さんが多く、ふなめしの人気には驚くほど根強いものがあります。ご近所さんの農家が丹精込めたお米に、野菜もほとんど自家菜園で。電話で確かめて上がってきてくださいね。



青みにはミツバかセリを。炒り煮したふなミンチのうまみに、ほんのりといりこだしの香りが加わり、ホッとする昔ながらの味わいに。「ふなめし」600円

☎086-724-1455  
岡山市北区御津北野893  
営業時間 / 11:00~17:00 ※第1日曜は~14:00 定休日 / 月曜  
席数 / 13席 駐車場 / 7台  
提供時期 / 11~3月

## 8 割烹 不器

店主 / 深瀬英介さん

### ほんやりとした味わいが絶妙

県庁近くの裏通りにある、料理屋です。ふなめしはまだ私が若いころ市内の魚屋さんの、まかないで食べさせていただいた味に感動して品書きに。もともと庶民の味ですが、冬の根菜と寒鰯という、見事で稀有な旬の出逢いが生み出すほんやりとした味わいが絶妙です。もう40年続けていますが、日本料理ならではの、岡山ならではのこの美味をもっと知っていただきたい。



煎り付ける段階で生薑汁や酒を程よく使い、寒鰯の風味を残して臭みを除く「ふなめし」1000円。おまかせ料理や酒肴がそろう店の常連に人気の逸品

☎086-223-6327  
岡山市北区内山下1-9-3 1階  
営業時間 / 18:00~22:30  
定休日 / 日曜、祝日  
席数 / 34席 駐車場 / なし  
提供時期 / 10月初旬~3月(彼岸ごろ)

## 9 アートダイニング 武蔵

店主 / 大久保巧さん

### 老舗ならではの上品な一杯

祖父の代から常連さんへ提供を始めて約70年。まず臭みの少ないゲンゴロウブナをねばりが出るまでたいてミンチに。たっぷりのサラダ油でミンチを炒め、かつおだしを加えます。丁寧にアクを取ったあと、根菜や油あげを入れ、塩と薄口しょうゆで味を調えていきます。小骨を敬遠する人のために小骨を除いたふなめしを作ったこともありますが、うまみが出ないようで…小骨も食感のアクセントとして、味わってほしいです。



昭和14年創業の日本料理の老舗。「ふなめし」600円は、食材のうまみが合わさり、優しい味に。わさびを効かせて食べるのも定番

☎086-222-3893  
岡山市北区野田屋町1-7-18  
営業時間 / 11:30~14:00 (OS13:30) / 17:00~22:00 (21:30) 定休日 / 不定 席数 / 30席 駐車場 / なし 提供時期 / 1~2月  
HP / http://art-musashi.com/

## 10 岡山カントリークラブ 桃の郷グリル

料理長 / 植崎真路さん

### リピートも多い、玉子と炒めたふなめし

岡山でも古参のクラブです。何十年前からあるメニューです。代々の料理長がレシピを引き継いでいます。ミンチをそぼろ状に炒る段階で、玉子を使います。ベテランゴルファーは「懐かしい味」、若い方は「意外に食べやすくクセになりそう」と評判は上々。リピートする人が多いですね。岡山インテアからなら車で約5分。お食事のみのご利用もOKですのでお気軽にどうぞ。



名門クラブのレストランに代々引き継がれるメニューだけに、品よくまとまった一品に進化した趣ある「ふなめし」1140円。来県客のもてなしにおすすめ

☎086-294-2369  
岡山市北区田益483-1 岡山カントリークラブハウス2階 営業時間 / 10:30~14:00  
定休日 / 1月1日 席数 / 60席  
駐車場 / 160台 提供時期 / 12~1月  
HP / http://occ-momonosato.co.jp/

## ふなミンチ (ふなミンチ製造・販売)

※ふなミンチは季節限定品のため、状況を各店舗へお問合せください。

**A 有限会社 光吉商店**

みつよししょうてん  
川魚専門  
☎086-232-9533  
岡山市北区野田屋町1-2-3 営業時間 / 9:00~18:00 定休日 / 日曜、祝日 駐車場 / なし 提供時期 / 10月下旬~3月下旬  
HP / http://www.mitsuyoshi-shoten.com/

**B 株式会社 備南淡水**

びなんたんすい  
☎086-296-8155  
岡山市南区藤田410-5 営業時間 / 6:00~16:00 定休日 / 土曜 ※不定休あり 駐車場 / 3台 提供時期 / 11~4月

**C 佐伯淡水魚 株式会社**

さきたんすいぎょ  
☎0863-51-2381  
玉野市八浜町八浜1095-6 営業時間 / 7:30~15:30 定休日 / 火・土曜 駐車場 / 6台 提供時期 / 10~3月 ※要予約

※フリーレット掲載の情報は、2016年12月現在の情報です。