

電子ブックで巡る、しずまえの「地店」500店!  
11月は、「しずまえイベント」ぞくぞく開催!!

静岡市開催のバルイベント情報  
完全収録



●11/3開催

清水   
バル  みなとまち

●11/9.10.11開催



静岡おまちバル  
omachibar.com

ガイドブック電子版

スマホ・タブレット・PCで無料でご覧いただけます。

静岡市内3大バル参加店全店掲載!!

しずまえ加盟店  
250店全店ガイド!!

まずはこちらを  
PUSH  
INDEXページへ

「しずまえ満喫の秋2018」ガイドブック電子版は下記のご協賛により発行しております。



街にいろどりを。人にときめきを。

静岡グループ



静岡 おいしんぼ処  
しずおかばっか  
のへそ

ご覧になりたい項目をタップしてください。該当するページへジャンプします。

◆はじめての方はこちら！

電子ブックの  
使いかた

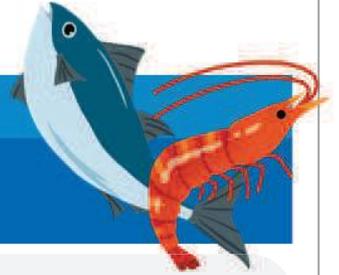
運営団体よりごあいさつ

- 静岡市水産漁港課 ●静岡おまちバル実行委員会
- 草薙地域コラボプロジェクト ●清水みなとまりバル実行委員会

11月1日～  
11月30日開催



とは…。



◆静岡「地酒」伝道師!!  
鈴木真弓(すずまゆみ)さんコラム



鈴木真弓の  
地酒、地魚、地のお店

◆静岡の「地店」で「しずまえ」を堪能!!!  
しずまえ加盟店250店ガイド!!



しずまえ加盟店  
MAP  
●エリア検索●



しずまえ加盟店  
MAP  
●ジャンル検索●

◆静岡市の「地店」を体感しよう!!  
市内バル情報はこちら…。

●11/3(土)開催

清水 川  
みなたまる  
バル

「しずまえ」のメッカ清水の街バル!!今回は、河岸の市も参加で60店!!

詳細はこちら

●11/9(金)10(土)11(日)開催



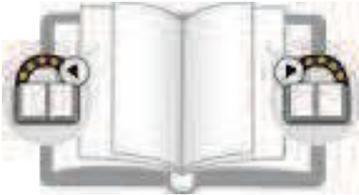
静岡おまちバル  
omachibar.com

居酒屋、和食、寿司、イタリアン、バー、スナック…。あらゆるジャンルが勢揃い。日本最大級の街バル!!今回は150店が参加!!

詳細はこちら

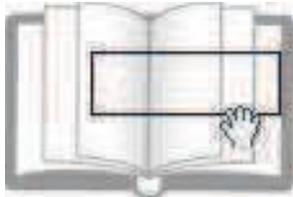
本誌は、**電子フリーマガジン**です。パソコンはもちろん、**スマートフォンやタブレット端末**でご覧いただけます。

## ● ページをめくる



めくる方向のページ端をクリック。スマホタブレットの場合はスワイプしてください。

## ● リンクを開く



リンクアイコンもしくは点滅表示される箇所をクリックもしくはタップ。指定リンク先にジャンプします。

## ● キーワード検索する



ブック内のキーワードがAND・OR検索できます。グルメガイドならではのキーワードを入力すると、該当するページを検索できます。

## ● 付箋(PCのみ)・しおり(スマホ・タブレット)



付箋の色を選択し、貼り付けたいブック上の場所をクリックすると付箋を貼ることが出来ます。スマホ・タブレットの場合しおり機能が便利。お気に入りのお店のページにマークをしましょう。

## ● ページを拡大表示



PCの場合メニューバー及び、クリックで拡大・縮小することが出来ます。スマホ・タブレットの場合は、タップしてください。

**TLC 会員サービス**  
Total Life Concierge.

  **静岡県内の美味しいお店をご紹介!!**

Facebookで“おススメ”や“おトク”情報をチェックしてお店に行こう  Facebookはコチラ 





## 静岡市 水産漁港課

静岡市が絶賛PR中の『しずまえ』は、由比漁港、清水港、用宗漁港の3つの港を抱え、美味しい魚介類が獲れる“静岡市の前浜”の愛称です。このたび、静岡おまちバル実行委員会の皆様と共に、「しずまえ」×「静岡おまちバル」のコラボレーション企画『しずまえ満喫の秋』を開催することとなりました。この取り組みは、「清水みなとまちバル」や「草薙くいだおれ祭」へと伝播し、市内3大バルイベントによる“巨大しずまえコラボレーション企画”へと進化しました。市民の皆様、県民の皆様、観光や出張で静岡にお越しの皆様、この秋は『しずまえ』を満喫する大チャンスです。約500店が掲載された「しずまえ電子ブック」と共に、“あなた推し”の『しずまえ鮮魚取扱店』をお探しください。

静岡市水産漁港課  
しずまえ振興係一同



## 静岡おまちバル 実行委員会

「継続することが成功!!」の合言葉をもとに2012年2月4日に第1回を開催し、おまちを愛するお店と市民のみなさんに支えられて7年。今回150以上のお店が参加する大きなグルメイベントに成長しました。

15回目のおまちバルはお店もイベントも盛りだくさんです。10、11月に開催される「しずまえ満喫の秋」とのコラボで、一部店舗では「しずまえ鮮魚」をメニューにご提供頂くことになりました。また毎回大好評の抽選会はLIVE ROXYさんのご協力を頂き静岡駅に近い会場で開催します。加えて静岡市が全国に先駆けて推進しているプレミアムフライデーとの協力も行なっています。今回は初日9日(金)にマットプロレスを企画しました。

今回もおまちバルを通して、  
プレミアムな秋の週末を楽しんでいただければ幸いです。

静岡おまちバル実行委員会  
実行委員長 沼田千晴





## 草薙 地域コラボ プロジェクト

こんにちは！静岡県立大学草薙地域コラボプロジェクトです。私達は今年、学生が地域と作る食のイベント、草薙くいだおれ祭を運営しております。草薙にはたくさんの素敵なお店があることを多くの方に知っていただきたい、と一生懸命準備をしております。第6回目となる10月13日開催の草薙くいだおれ祭、今回は静岡の地魚、地酒を地店で味わう“しずまえ満喫の秋2018”とコラボいたします！私達が活動する草薙にも、しずまえ鮮魚を使っている魅力的なお店が多数あります。ぜひこのしずまえキャンペーンを機に草薙にお越しください！そして草薙の魅力、しずまえ鮮魚の魅力を感じていただけたらと思います。草薙で！清水で！静岡街中で！駿河湾の恵みを食べ尽くす秋にしましょう～^^

草薙地域コラボプロジェクト  
スタッフ一同



## 清水 みなとまちバル 実行委員会

2018年5月に引き続き、今回第4回目の清水みなとまちバルを開催させていただくことになりました。「しずまえ満喫の秋」ということで、草薙くいだおれ祭、静岡おまちバルとも手を組んで盛り上げていきたいと思っております。清水といえばマグロということで、マグロのメニューを提供していただける参加店舗もあります。清水駅周辺、新清水駅周辺、清水銀座商店街、河岸の市エリアとエリアも拡大して実施します。是非、皆様お誘い合わせの上、しずまえの秋を満喫していただきたいです。



清水みなとまちバル実行委員会  
実行委員長 山梨智也

電子ブックで巡る、しずまえの「地店」500店!



スマホ、タブレット、PCで全ページ無料で閲覧できます。



特別編集 約500店のしずまえ飲食店を収録!!

# しずまえ満喫の秋2018 ガイドブック電子版



11月1日発行

<http://aml-ebook.com/shizumae2018/>

※期間中には下記の協賛イベントも開催!! (詳細は電子ブックを参照ください。)

主催 / 静岡おまちバル実行委員会 (事務局) 静岡市東区七番町12-4 MIRA EUアング 静岡市まちづくり公社内 TEL.054-270-8091  
協力 / 静岡市水産漁港課・清水みなとまちバル実行委員会・草薙地域コラボプロジェクト



10月1日～  
11月30日開催

ひざ〜かの  
地店で出会う  
地魚地酒

しずまえ  
満喫の秋  
2018

とは…。

### はじめに

みなさんこんにちは!!「しずまえ満喫の秋2018ガイドブック電子版」へようこそ!!この電子ブックでは、「しずまえ満喫の秋2018」キャンペーンの道先案内人として、以下の内容をご紹介します!!…全部で約300ページにもなる電子ブックなので、ご覧になりたいページを「INDEX(もくじ)」ページの各種ボタンからジャンプしてご覧になってくださいね～😊

### しずまえって何!?

スバリ!「しずまえ」とは、静岡市の前浜エリアのこと。…例えるなら「江戸前」かな!?そう東京湾および東京湾で獲れる産物のことを「江戸前〇〇」って呼びますよね!その静岡版の呼び方。「駿河湾」や静岡市の沿岸部で獲れる産物やそれを楽しむ文化習慣のことなんです…。



しずまえ鮮魚の代表は、【しらす】【サクラエビ】【太刀魚】【カマス】【マグロ】などなど。駿河湾は最深部2,500mと日本一深い湾。そこに生息する海洋生物は約1,000種。だから「しずまえ」で獲れる魚も日本一というわけ。…ちなみに、マグロは、駿河湾では獲れませんが、清水港に水揚げされる冷凍マグロが日本のシェア50%以上ということで一応「しずまえ」に含めてます…。

10月1日～  
11月30日開催しずまへの  
地店で出会う  
地魚地酒しずまえ  
満喫の秋  
2018

とは…。

しずまえ  
豆知識

## 「しずまえ」の3つの港

「しずまえ」の幸は、静岡市の駿河湾沿岸部の「用宗」「清水」「由比」の3つの港から揚げられます！



## 用宗漁港

しらす漁がさかな用宗。漁港の周りにはしらす直売所や飲食店もあります。漁港の中の漁協直営の「どんぶりハウス」では、しらす丼を食べることができます。しらす漁のあった日には生しらす丼が食べられるかも！？しずまえでしか食べられない貴重な一品です！

- 所在地：静岡市駿河区用宗2丁目周辺
- アクセス：JR東海道線用宗駅より徒歩15分



web

## 由比漁港

web

桜えびの漁獲量日本一の由比漁港。漁港内には漁協直営の「浜のかきあげや」では、桜えびをふんだんに使ったかき揚げを食べることができます。漁港の近くには薩埵峠(さつたとうげ)があり、ハイキングコースとしても人気です。

- 所在地：静岡市清水区由比今宿周辺
- アクセス：JR東海道線由比駅より徒歩15分



## 清水港

web

神戸港・長崎港と共に『日本三大美港』の一つ。冷凍マグロは全国シェア50%以上。周辺には、しずまえ鮮魚を取り揃えた商業施設もあり、飲食もお買い物も大満足。近年大型クルーズ船寄港地としても有名です。

- 所在地：静岡市清水区島崎町～日の出町周辺
- アクセス：JR東海道線清水駅より徒歩15分・静岡鉄道新清水駅より徒歩10分



10月1日～  
11月30日開催

ひざか  
の  
地店  
で  
出  
会  
う  
地  
魚  
地  
酒

しずまえ  
満喫の秋  
2018

とは…。

## しずまえ 豆知識

### 「しずまえ」の名物丼!!

「しずまえ」の幸の楽しみ方様々。ここでは、気軽に楽しめる特性丼をご紹介します。電子ブックに載ってる「地店」でぜひお試しあれ!!

#### @ 由比

#### 桜えびかき揚げ丼



☞ 桜えびの水揚げ日本一の由比漁港。サクサクで甘みの強い桜えびは、かき揚げで食べるのが地元でも大人気！ご賞味あれ☆

#### @ 清水 マグロ丼



☞ 清水港は冷凍マグロの水揚げ日本一！言わずと知れた「マグロの街」です。マグロ取扱店が多いのも清水の魅力。マグロのいろんな部位が楽しめますよ！



#### @ 用宗 釜揚げしらす丼

☞ 上質なしらすで有名な用宗漁港。しらすの鮮度にこだわって作った釜揚げしらすは身がしっかりしてプリプリ！他県からのお客さんが絶えない絶品です。

しずまえ  
豆知識

## しずまえ を知ろう！

## 由比・蒲原エリア編

由比漁港は、『桜えび』の漁獲量が日本一。  
他にもタチウオ、アジ、サバ、カマス  
など豊富な種類を誇ります。



由比・蒲原エリアの要

## 由比漁港で行われる漁法紹介



## 桜えび漁

出漁は日没後。2つの船で網を  
ひく「2そう曳き網漁」で漁を行います。  
漁期：3月下旬～6月上旬  
10月下旬～12月下旬。

## 定置網漁

魚の通り道に、垣根状の網を張りめぐ  
らせて置き、魚の群れをこの網の中に導  
きい  
れて獲ります。



1つの船で網をひく「1そう曳き網漁」  
です。小回りが利くので鮮度を保てます。  
漁期：3月下旬～1月中旬

## しらす漁



由比・蒲原エリアでは

## こんな魚が獲れるよ！

## 桜えび

定番の生、かき揚げを  
はじめ、風味も香りも豊  
かなためアレンジ自由



## タチウオ

塩焼き、煮つけはもち  
ろん、新鮮だから味わえ  
る刺身も非常に美味。



## アジ

特に貴重な『倉澤のア  
ジ』。海底に根付いてい  
るため脂がのっけいま



## サバ

味噌煮や塩焼きが定番  
のサバ。栄養が豊富で青  
魚の王様と呼ばれていま



## カマス

細長い魚体が特徴で  
す。由比の新名物『漁師  
魂』の原料のひとつ。



もちろんしらすも獲れるのじゃ！

他エリアに負けない！

## 由比・蒲原エリアの自慢の逸品はコレ

## 漁師魂



カマス、メイゴ等をすり身にしてボイル  
したものです。漁師が手作りしています。素揚  
げしても、汁物や鍋の具としても美味。

## 缶詰め



長い歴史の中で得られた最高の技術で  
作られる由比の缶詰は贈り物として喜ば  
れる逸品。

## いわしの削り節



鰹節をはじめとする削り節に比べて、旨  
味が強くコクがあります。だしをとっても  
良し、ご飯にかけても良し。

しずまえ  
豆知識

しずまえ を知ろう！

清水エリア編

清水港は『冷凍マグロ』の水揚量が日本一。  
近海では、マダイやノドグロ、カワハギなどが有名です。



清水エリアの特徴

清水エリアで行われる漁法紹介



マグロ漁

主にマグロ漁で行われる漁法は、糸と針をたくさん垂らした「延縄漁」と大型の網を円形に広げて、泳ぎ回る魚を群ごとすばやく包み込むようにして獲る「巻き網漁」の2種類！

刺網漁

魚の通り道に網を仕掛けてからまかせて獲る、古くからの漁法！ヒラメなどが獲れます。

しひき地曳網漁

浜から船を出し、沖まで網をかけ入れ、その網を陸からひき寄せ、かかった魚をひき揚げる漁法。何が獲れるかはお楽しみ♪

一本釣り

遊漁船でも大人気の沖釣り♪マダイやノドグロ、クロムツ、タチウオなどが釣れます☆

清水エリアでは

こんな魚が水揚げされます！

遠洋のマグロが有名じゃが、実は近海も豊かな漁場なんじゃ！

**マグロ**  
冷凍マグロ水揚げ日本一の清水港には、全ての種類のマグロが集まります。

**マダイ**  
しずまえのマダイは、桜えびを食べているので色も味も格別です☆

**ノドグロ**  
刺身、塩焼き、煮付けと何にしても最高の白身のトロ♪

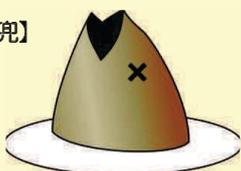
**カワハギ**  
美味しい刺身に食べられるのは、しずまえならでは。肝醬油で召し上がれ！

知る人ぞ知る！

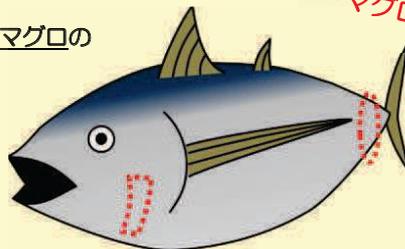
清水エリア マグロの魅力！

全てのマグロが集まる清水エリアは、全ての種類のマグロの全ての部位が揃う夢のマグロ大国なんです！！

【兜】



【カマ】



【テール】



～マグロの稀少部位大公開～

しずまえ  
豆知識

しずまえ を知ろう！

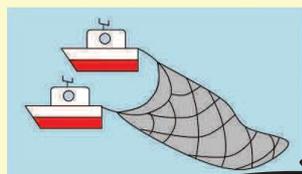
用宗エリア編

用宗漁港は、『しらす』が自慢。  
用宗のしらすは新鮮さも旨みも格別！  
他にはヒラメ、ホウボウ、イセエビなども  
獲れます。



用宗エリアといえば！

用宗漁港で行われる漁法紹介



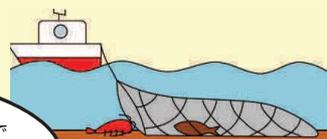
しらす漁

出漁は朝7時。2つの船で網をひく「2そう曳き網漁」。運搬船が急いで漁港に運びます。

漁期：3月下旬～1月中旬

底曳網漁

網が海底に接するようにして、船で網をひく漁法。イセエビやヒラメなどの「底もの」が獲れます。



刺網漁

網に魚が刺さるように、魚などの群れが泳ぐ進路に網を張って獲る漁法。カマスやマダイが獲れます。

用宗エリアでは

こんな魚が獲れるよ！

高級食材も獲れるのじゃ！

しらす

獲れたて生しらすは絶品。脂がのってぷりっとしているのが用宗しらす



ヒラメ

淡白で独特の風味が美味。刺身はもちろん、ムニエルもおいしいです。



イセエビ

「用宗」でも「イセ」エビ。身は甘く、出汁としても有能。



アワビ

用宗地区内の石部で獲れるアワビは肉厚！巷で有名な幻の逸品です。



まだまだあるよ！

用宗をもっと楽しむコンテンツ

石部の桃



静岡市の最西地域「石部」で収穫される桃は、上品な甘さが大人気！生産者自家製の桃ジャムはパンやヨーグルトを格別な味に★

広野海岸公園



大きな海賊船のような帆船遊具が楽しい！見晴らし山からはお天気が良い日には富士山が見えることも！

わかめ



用宗ではわかめの養殖をしています。毎年3月頃に漁師さんお手製の塩漬わかめが完成！ツルツル食感がたまりません。



## Special Column

### 地酒、地魚、地のお店

しずおか地酒研究会主宰 鈴木真弓

今、静岡市内の飲食店では静岡の地酒を扱う店が増えています。地元の酒なんだから当然といえば当然ですが、私が地酒の取材を始めた平成元年頃は、地酒といえば北陸や東北や広島あたりの有名銘柄。巷の認識は「静岡みたいな暖かいところで日本酒造ってるの？」ってなレベルでした。

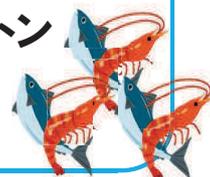
当時、タウン誌の駆け出しライターだった私は、取材先の店で偶然知り合った酒造関係者に見学会に誘われ、お酒に詳くなれば飲食店取材に役に立つかも…とわりと軽～い気持ちで酒蔵の門をたたきました。以来30年、それまでは酒に強い体質ではないのにどっぷりハマリ、ライフワークとして取材し続けてこられたのは、同じように地元静岡の地酒に惚れ、買い支えてきた飲食店のおかげです。これまでさまざまな媒体でそれら飲食店を数多く紹介してきましたが、ここでは私が勝手に“同志だ”と思って信頼する静岡市内の地酒&地魚のお店を列挙したいと思います。

### 美味しく感じる酒は体にもいい！

お店紹介の前に、お酒と料理の相性について、ちょっと健康グルメ番組風に解説しておきましょう。

10年前の2008年5月、広島市で開催された独立行政法人酒類総合研究所講演会を取材したとき、『清酒成分と生理的美味しさの関係』という面白い研究発表を取材しました。実験でマウスに何種類かの日本酒を飲ませたところ、より好んでたくさん飲んだ酒＝生理的に美味しいと感じた酒を飲むと、体にとってよくない変化＝血糖値の低下・ケトン体や遊離脂肪酸の上昇などを起こしにくかったそうです。

美味しいって感じた酒が体にも合っていたなんてわかりやすい！





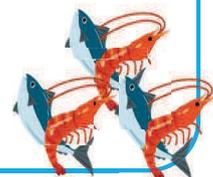
## Special Column

マウスが好んで飲んだ酒はグルコース、リジン、ヒスチジンという成分が優位に働いていました。グルコースはブドウ糖のこと。リジンは日本酒に含まれる約20種のアミノ酸の一種で、たんぱく質の吸収を促進させ、ブドウ糖の代謝やカルシウムの吸収にも重要な働きを担う有効成分です。細菌やウイルスに対する抗体を作って免疫力を上げ、脳卒中の発症を抑制する作用もあり、食品ではマグロ、サワラ、サバ、小麦胚芽、卵黄、しらす干し、そば、大豆、高野豆腐、納豆などに多く含まれています。またヒスチジンは抗酸化作用・ストレス解消に効果があるといわれるアミノ酸。食品では鶏肉、子牛肉、チェダーチーズ、マグロ、カツオ、サンマ、イワシなどに多く含まれています。両方とも日本人が常食する魚に多いというのが嬉しいですね。

東京の『**傳魚坊**』という酒の世界では伝説的な名店の主人日和佐省三さんが書いた〈旨い酒〉に、和食で最高の料理は新鮮な刺身だとあります。どんな手の込んだ料理でも贅沢さという点では新鮮な生の魚にかなうものはないと。日本人に馴染み深い魚に多いというリジンやヒスチジンの効能は、酒を知り尽くした名人の感性のエビデンスともなったのですね。



すし市の刺身





## Special Column

### 駿河湾の海の幸に合う酒を目指して 開発された静岡酵母

駆け出しライターの間、酒の師匠の河村傳兵衛先生(静岡酵母の開発者=故人)に教えていただいたのは、『満寿一』なら静岡駅新幹線コンコースの魚河岸大作、『開運』なら昭和町の陣太鼓で飲むということ。2つとも静岡酵母の開発に功績のあった銘柄。大作の久保田満夫さん、陣太鼓の山本康さんは、それぞれほれ込んだ一つの銘柄をじっくり飲ませる芯の通った料理人でした。



同じく酒の師匠だった山崎巽さん(ヴィノスやまざき会長=故人)に平成8年、しずおか地酒研究会を発足するとき準備会場として紹介していただいたのが、人宿町のすし市でした。昭和53年の開店当初から『磯自慢』『國香』等を扱う店で、東京で寿司修業した店主井木裕さんはべらんめえ口調で話す気さくな職人。河村先生との丁々発止のやり取りは楽しい酒の肴でした。口は江戸前だけどネタはしずまえ。今も、定番の地魚から深海魚まで駿河湾の恵みをたっぷり楽しませてくれます。

河村先生は静岡酵母を「駿河湾の海の幸との食べ合わせを考え、軽快な香りとバランスの取れた丸い味の酒を目標に開発した」とおっしゃっていました。昭和50年代、地方の酒蔵の経営が厳しくなり、静岡県では吟醸酒という今までは鑑評会用に少量造っていた最高級酒のこだわり製法を市販酒に投じて生き残ろうとした。





## Special Column

その背を押すため開発された静岡酵母の酒とは、全国の有名地酒の二番煎じではない、地元静岡の人に一番馴染みのある地魚と相性のいい酒でした。昭和50年代にこの方向性を打ち出したなんて、本当に優れた先見性だと思います。

この後押しを受けた蔵元は、市販で最も多く飲まれる廉価酒でも吟醸酒並みに丁寧に造る努力をし、静岡の酒全体の品質を向上させました。これが今、多くの飲食店で愛される最大の理由だと明言できます。

### この銘柄を飲むならこの店！

私は今でも**大作**や**陣太鼓**のように、この銘柄を呑むときはこの店、と決めて利用しています。一銘柄にこだわるお店では、長年『萩錦』ひとすじの紺屋町の**たかの**、『天虹』にこだわる津島町の**お抹茶こんどう**。蔵元とのパイプが強いので、他では飲めない萩錦や天虹が味わえるというメリットがあるのです。



複数銘柄扱う店でも『喜久酔』を飲むなら人宿町の**薊**か鷹匠町の**おい川**、『國香』を飲みたくなったら駅南入船横丁の**しらなみ**か清水税務署横の**河よし**、『白隠正宗』は七間町の**とが路**、『正雪』『英君』は由比駅前の**銀太**。以前取材した時、

銀太の店主原敬さんから「興津川と富士川の流れが由比の沖合でぶつかり、山から運ばれるプランクトンが溜まる。それを目指して





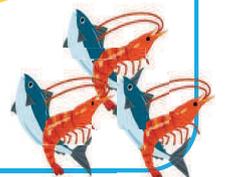
## Special Column

深海から上がってくるのが桜エビ。桜エビにくっついて上がってくるのがハダカイワシ。ハダカイワシを餌にするのがアジ。由比倉沢のアジは、そんな天然の餌場で育ったメダボアジ」としずまえのお宝を名解説していただいたのをよく覚えています。

いろんな銘柄を飲み比べたいという人を案内するときは、県内ほぼ全銘柄をそろえる静岡伊勢丹裏の**萬惣屋**を利用しています。最近のお気に入りには青葉おでん横丁の**きよみづ**。おでん街では珍しく、しずまえ鮮魚&静岡の実力銘柄数種が味わえます。女将の荻野ゆりさんは「お客さんが飲みたいという銘柄をそろえただけ」と謙遜しますが、一人でフラッと飲む時も県外客をもてなす時も、ほどよい数の最適ラインナップがそろいます。

**刺**身の醤油にもこだわる**傳魚坊**の日和佐さんは「その時に飲むお酒を、刺身の醤油に少し垂らすとよい」とアドバイスしています。淡泊なしずまえ白身魚と静岡吟醸の繊細な香りを味わうとき、醤油がちょっと濃いかなと思ったらぜひお試しください。

なお本コラムのお店のセレクトは私個人の趣向によるもので、〈静岡おまちバル〉や〈しずまえおさかな処マップ登録店〉に参加していないお店も含まれます。何卒ご了承ください。





## Special Column



### 文中登場の「地店」一覧①

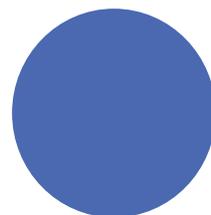
●魚河岸大作

静岡県葵区黒金町4 アスティ静岡東館

11時～22時 無休

TEL 054-281-8700

web



●陣太鼓

静岡県葵区昭和町5-9

17時～25時 日祝定休

TEL 054-253-3647

web

●大衆酒場 多可能(たかの)

静岡県葵区紺屋町5-4

16時30分～23時 日祝定休

TEL 054-251-0131

web

●お抹茶こんどう

静岡県駿河区津島町5-9

11時30分～15時／18時～22時30分 木曜定休

TEL 054-282-4222

web

●すし市

静岡県葵区人宿町1-3-17

17時～25時 日曜定休

TEL 054-252-0456

web

●薊

静岡県葵区人宿町1-3-14

17時～23時 日曜定休

TEL 054-253-3885

web

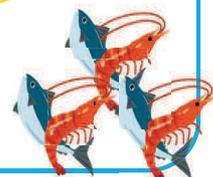
●和味しらなみ

静岡県駿河区南町6-7 入船横丁

17時～23時42分

TEL 054-288-3555

web





## Special Column



### 文中登場の「地店」一覧②

#### ●河よし

静岡県清水区江尻東1-5-6  
17時30分～23時30分 日曜定休  
TEL 054-367-9990

web

#### ●料理と咲け とが路

静岡県葵区七間町9-5  
17時～23時30分 日曜定休  
TEL 054-273-5218

web

#### ●銀太

静岡県清水区由比今宿165  
11時～20時 火曜定休  
TEL 054-375-5000

web

#### ●日本酒酒場 萬惣屋

静岡県葵区両替町1-4-8  
16時～24時 無休  
TEL 054-253-0088

web

#### ●きよみづ

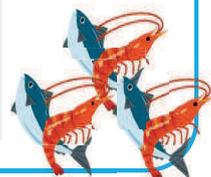
静岡県葵区常磐町2-3-6 青葉おでん街  
16時30分～23時30分 水曜定休  
TEL 054-255-5160

web

#### ■筆者プロフィール

鈴木真弓(すずきまゆみ)／ライター、しずおか地酒研究会主宰

静岡県清水区出身、葵区在住。静岡の食・文化・産業・歴史等をフィールドに執筆活動中。1996年『しずおか地酒研究会』設立、地酒イベントのプロデュースも手掛ける。著書に『地酒をもう一杯』(静岡新聞社1998年)、『ツウがあかす寄り道酒場(共著)』(同2005年)、『杯が満ちるまで』(同2015年)他。2015年より朝日テレビカルチャー静岡スクール地酒講座講師。

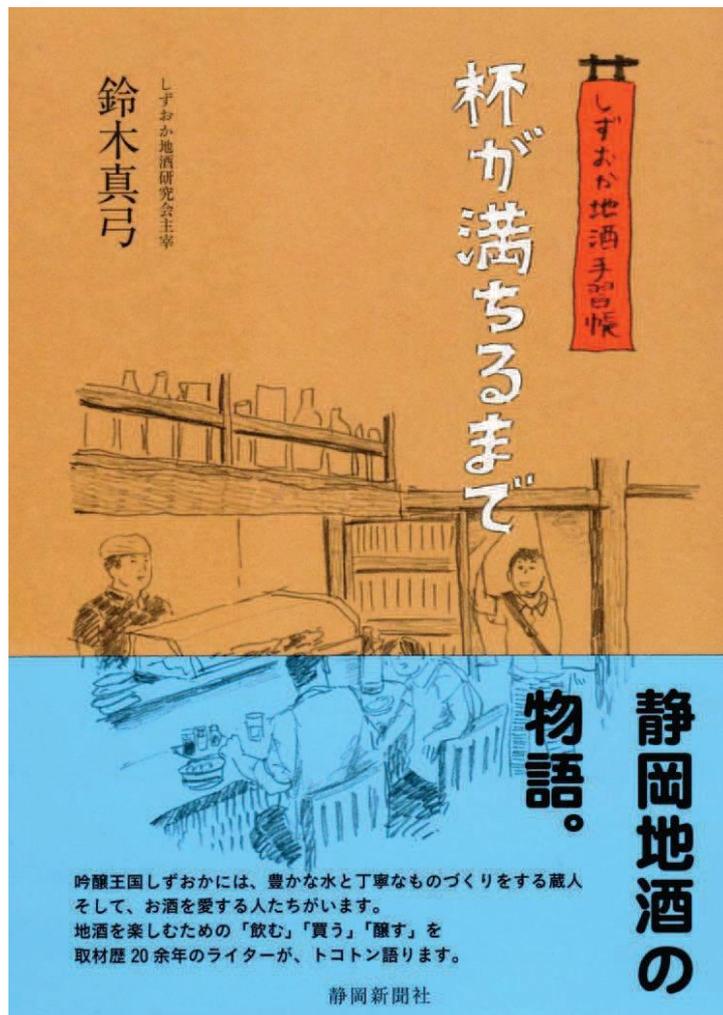




## Special Column

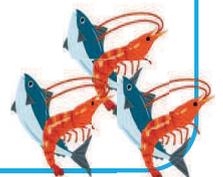


コラム著者の本をご紹介します…。



- 「杯が満ちるまで～しずおか地酒手習帳」
- 静岡新聞社刊1600円(税別)

amazon  
へGO





知りたい情報のボタンをクリック・タップしてください。



## バルの 楽しみ方



### 巻頭特集



実行委員が推薦する

## しずまえ加盟店特集

しずおかの豊かな海の幸を味わうことができるイチオシの「地店」をご紹介します♪



## お店を探すならコチラ バル参加店舗紹介

草薙、清水、静岡のバル参加店をすべて紹介！  
バルの日はもちろん、普段のご飯にも大活躍！

各バルの最新情報はウェブサイトから！

清水みなとまちバル  
11月3日開催



Check!!

静岡おまちバル  
11月9日-11日開催



静岡おまちバル  
omachibar.com

Check!!

# バルを楽しむための 4ステップをチェック！

## ① チケットを購入する！

●まずは参加するバルのチケットを購入しましょう！  
バルごとにチケットの値段や購入方法が異なります。

### ★草薙くいだおれ祭

前売:4,000円 当日:4,500円 (5枚綴り)

### ★清水みなとまちバル

前売:2,400円 当日:2,700円 (3枚綴り)

### ★静岡おまちバル

前売:4,000円 当日:4,500円 (5枚綴り)

●1冊のチケットを複数人で使用することもできます。

●他のバルのチケットを相互に使うことはできません。

●清水みなとまちバルでは、「あとバル」や「おみやげバル」としてイベント終了後もチケットを使うことができます。

※詳しくはウェブサイトをご覧ください。



▲チケットの購入や詳細については  
各サイトをチェックしてください。

## ② バルマップを見て攻略手順を考える！

●どこに行こうか考えるのもバルの醍醐味です！ バルマップやこの電子ブックを見ながら、どんなお店が出ているのか調べてみましょう！ バルメニューで選んでもよし、この機会に普段なかなか入れないお店に入ってみるもよし！ 街歩きしながら決めるのもアリですね！

## ③ バル店に行って「バルメニュー」とオーダー！

●バル時間を確認しながら、お目当てのお店に向かいましょう！

●お店では「バルメニューお願いします」とオーダーしてチケットを1枚渡します。  
フード・ドリンクが選べるお店ではいずれか1つをチョイスしてください。

●多くの方に楽しんでいただくため、基本的に1軒につき30分くらいで移動しましょう！

## ④ 気に入ったお店にまた行く！

●気に入ったお店があったら、今度は普段ふらっと  
行ってみましょう！

あなたのお気に入りのお店を見つけてください♪

バルイベントの楽しみ方  
ムービーもチェック！

