

はまみち一押しのお店を紹介!

みちめし

Report
09

魚屋hide 菊地食品

最寄りIC 鳥の海SIC

お話してくれるのは…

魚屋hide 菊地食品

きくち えみ

菊地 英恵さん

荒浜出身。ご主人と魚屋&仕出し料理を営むも震災で被災。仮設店舗を経て、地場のものを取り入れた料理を提供したいと「荒浜にぎわい回廊商店街」に移転。



看板メニューは、旬の魚介が9種類に茶碗蒸しと小鉢2種がついた豪華な「海鮮丼(1,410円)」。

肉厚で大きい平目の天ぷらが2つ入った「荒浜平目天丼(1,320円)」。
ふわふわな平目の天ぷらは、温泉卵を絡めていただくのも美味。

「少しでもお客さんに安心していただけるよう、店の外にパラソルやテーブルを設置して、店外でも食べられるよう計画中です」と言う英恵さん。荒浜の魚を知り尽くしている「魚屋hide 菊地食品」で、荒浜のおいしさをぜひ堪能してみてください。

荒浜の旬を満喫

「春はシラウオ、夏はアナゴやシラス、秋ははらこめし、冬から春にかけてはホッキ飯。巨理町は1年中おいしいものがあるんです」とうれしそうに話す英恵さんの笑顔からは、荒浜への愛情が伝わってきます。お店では、荒浜漁港で朝に仕入れた鮮魚や煮魚・焼き魚の総菜の販売、定食などの食事を提供しています。

おいしいが1年中

魚屋hide 菊地食品

所 巨理町荒浜宇築港通り6-34
鮮魚・総菜の販売 10:00~17:00
食事 11:00~15:00
休 月曜(祝日の場合は翌日)
☎0223-35-2849

