

東九州 伊勢えび海道



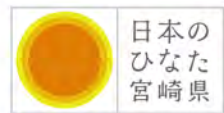
磯力で
やっちゃんど!!

フォトコン
開催!

各店舗にご予約の上
ご来店ください。
店舗により予約不要
の店舗もございます。

令和4年9月2日(金)~11月30日(水)

東九州伊勢えび海道・伊勢えび祭り2022



公式サイト
はこちら!



東九州伊勢えび海道
公式サイト

東九州伊勢えび海道・伊勢えび祭り2022

開催期間 令和4年9月2日(金)~11月30日(水)



東九州 伊勢えび海道'22 フォトコンテスト

【入賞景品】
伊勢えび賞(1名):伊勢えび1kg相当
特産品賞(2名):地域の特産品

【募集期間】
令和4年10月1日(土)~10月28日(金)

【募集対象】 令和3年11月1日~令和4年10月28日の期間内に、東九州伊勢えび海道筋(佐伯海道筋~延岡海道筋)を撮影したもので、未発表のオリジナルのもの、また、他のコンテスト等への応募や発表予定がないものに限る。

【応募資格】 年齢にかかわらず、日豊リアス海岸をこよなく愛する方

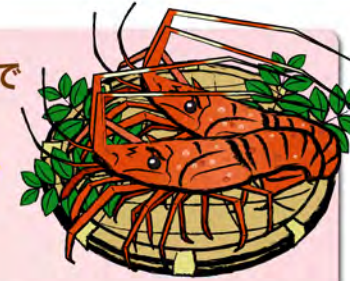
【撮影方法】 自由

【応募方法】 住所・氏名・年齢・性別・撮影場所・写真のテーマを明記し、データ媒体(CD等)、または現像された写真(Lサイズ)を郵送またはメールにて提出。

【送り先】 〒876-8585 大分県佐伯市中村南町1番1号(佐伯市役所内)
一般社団法人 佐伯市観光協会
「東九州伊勢えび海道'22 フォトコンテスト」係
メールアドレス gxsta20@gmail.com

※応募写真は原則として返却いたしません。
※肖像権侵害等の責任は負いかねますので、応募に当たっては被写体本人の承諾をとってください。
※応募された作品の著作権は主催者に帰属します。著作権者人格権は主催者に行使しないものとします。
※作品は主催者ホームページ、東九州伊勢えび海道関連印刷物、及び佐伯市・延岡市の観光事業等にも使用させていただきます。
※賞の発表は12月中旬の予定です。

東九州伊勢えび海道の伊勢えび料理を食べた方の中から抽選で
**30名様に伊勢えび(1kg相当)を
プレゼント!キャンペーン**



東九州伊勢えび海道の参加店でお食事をしてアンケートに答えると伊勢えび(1kg相当)を抽選で30名様にプレゼント致します!!

健康長寿・厄除けの縁起物である伊勢えびをご自宅で楽しみください。
アンケートは参加店舗の投函箱に投函してください。公開抽選会は12月中旬です。

※キャンペーン内容等、変更になる場合があります。ご了承ください。

コロナ対策
あんしん宣言

東九州伊勢えび海道の参加店では新型コロナウイルス感染予防として、マスク着用、アルコール消毒、換気や予約制による混雑の軽減等に取り組んでいます。また、席数を減らすなどの対応をしている店舗もあり、ご予約が難しい場合がございます。何卒ご理解ご協力をお願いいたします。



東九州伊勢えび海道の参加店舗は、すべて大分県・宮崎県の認証店です。
※尚、制度対象外店舗一部除きます。

【主催】 一般社団法人佐伯市観光協会・一般社団法人延岡観光協会
【共催】 佐伯市・延岡市 【後援】 大分県・宮崎県
【公式サイト】 <https://higashi-iseebi.jp/>

お問い合わせ先 佐伯市観光案内所 TEL: 0972-23-3400
延岡観光協会 TEL: 0982-29-2155



伊勢えび海道
コロナ対策
について

新型コロナウイルス感染状況によりキャンペーン内容が変更になる場合がございますので、ご予約・お問い合わせは各店舗に直接ご連絡ください。万が一に備え、感染経路把握のためご予約時にお客様の住所・出発地についてお聞きすることがございます。また、ご予約頂いたお客様でも当日の状況によりご提供ができない場合がございます。ご理解ご協力をお願いいたします。頂いた個人情報については1ヶ月で破棄いたします。

4 海鮮の宿 まつ浦



伊勢えび料理 昼7,000円 夜9,350円
1泊2食(4名1室)19,250円～(全て税込)



佐伯の新鮮魚介と精肉店直営の黒毛和牛を同時に楽しめる料理宿です。松浦湾を眺めながら旬の食材をお楽しみください。(お食事・宿泊2名様から)

所 佐伯市鶴見大字地松浦550-30
時 11:30～14:00(13:30 OS)
18:00～20:30
休 なし
☎ 0972-33-1191
要予約 前日までに予約(10名以上の場合は2-3日前までに予約)

5 つるみテラス



伊勢えび料理
……………6,600円(税込)



「元気と美味しいを届けたい 鶴見に“灯”を照らす店として2021年に誕生!年間通して鶴見の旬をお届けできる!年地元の母ちゃん達で頑張っています!鶴見の美味しいものでお腹いっぱいになってください。直売所もあります。」

所 佐伯市鶴見地松浦1351-1
時 11:00～15:00
(ラストオーダー14:30)
休 火曜日
☎ 0972-30-1170
要予約 2-3日前までに予約

6 鶴見海望パーク



伊勢えび料理……………7,150円～(税込)
2名様で11,000円のコースもございます。
※団体の場合は2-3日前までに要予約(20名様まで)



総ガラス張りの展望レストランで、豊後水道を見下ろしながらお食事を楽しめます。地元漁師が獲った海の幸は海賊焼き等、ご好評を頂いております。

所 佐伯市鶴見大字有明浦24
時 11:00～16:00
16:00～21:00 OS
休 不定休
☎ 0972-33-1237
予約なし可 予約の方優先 夜の時間は、前日までに予約

7 食事処 ひよっとん



伊勢えび料理
……………7,000円～(税込)



人柄のいい地元漁師のオススメ魚介は「旨い!」の一言。壮観な米水津の海を見ながら食べる海鮮は格別です。

所 佐伯市米水津大字浦代浦字間越 1721-2
時 11:00～14:00
休 月曜日
☎ 090-8917-1119
要予約



1 塩湯



コース料理がない為、価格は店舗にお問い合わせください。



目の前の佐伯湾で獲れた魚を使用する漁師直営のお店です。新鮮な魚介類はもちろん、ミネラルたっぷりの海水を使った「塩湯」で疲れた体を癒やしてください。

所 佐伯市上浦大字浅海井瀬2920-3
時 11:00～20:30
休 水曜日
☎ 0972-27-8309
予約なし可

2 ホテル金水苑 番匠亭



伊勢えび会席 昼・夜12,100円
1泊2食……………18,700円～(全て税込)
※えび1匹5,000円にてお造りします。



豊後水道の荒波に揉まれて身が締まった伊勢海老を水槽より取り上げてお客様のご希望の料理に調理致します。調理長自慢の伊勢海老会席を番匠亭の庭園を眺めながらゆっくりご賞味ください。

所 大分県佐伯市駅前2丁目4-13 1F
時 昼11:00～14:00
夜17:00～20:30
休 なし
☎ 0972-22-8181
要予約 単品は飛び込み可 会席(コース)は2-3日前までに予約

3 お食事処 伊勢家 いせや



伊勢えび料理
……………7,500円～(税込)



ちょっと足をのばしてみませんか?吹灘ふれあいトンネルの開通により市街地からのアクセスが一層便利になりました。職人が作る海鮮料理の数々をご賞味ください。単品料理は相談に応じます。※団体の場合は10名様まで。

所 佐伯市鶴見大字地松浦 26-3
時 12:00～15:00
18:00～21:00(予約のみ)
休 不定休
☎ 0972-33-1358
要予約 2-3日前までに予約



東九州伊勢えび海道事業
5つの心得

【主催】

一般社団法人 佐伯市観光協会
一般社団法人 延岡観光協会

1 私たちは、日豊海岸の優れた景観と、恵まれた環境で育つ、地域の生業の中で育まれてきた「食財」を地域資源として捉え、持続的な地域づくりの一つとして取り組みます。

2 私たちは、豊後水道・日向灘の日豊海岸の海道筋で水揚げされた本物の伊勢えびのみを使用します。また冷凍ものの伊勢えびは使用しません。

3 私たちは、料理の質、接客等ホスピタリティーの向上に常に努めて、一店の利益よりも全店の利益を考え、行動します。

4 『伊勢えび』は、豊かな環境あってこそ資源。私たちは、資源保護・環境安全に取り組みます。

5 私たちは、この事業を自立的に継続していくために、「海道礼」を活用した「東九州伊勢えび海道事業」に賛同します。



日豊リアス海岸が
つなぐ食の祭典

東九州・大分県の最南端に位置する佐伯市と宮崎県最北端の延岡市をつなぐ海岸線は、黒潮の影響を大きく受ける為、年間を通じて温暖な気候となっています。目の前に広がる海は日向灘から豊後水道の海域で、黒潮に洗われる良質な漁場を有しています。そんな漁場で、貴重な藻場が育んだ「しっかり本物」の伊勢えびです。また、こうした浦々、島々には個性あふれる食材があります。アワビ、ウニ、緋扇貝、ヒラメ、アジ、サバ、ブリ、貝類や海藻類など、竜宮城のような日豊リアス海岸では季節を通じて食材を楽しむことができます。

東九州伊勢えび海道とは…

伊勢えび祭りとは、大分県佐伯市と宮崎県延岡市の海道筋のお食事処計30店舗で、伊勢えび漁の解禁となる9月からの3ヶ月間、新鮮びちびちな伊勢えび料理が堪能できるお祭りです。両県の隠れた名産である伊勢えびを少しでも多くの皆様を知っていただくとう始めたイベントです。2004年から始まったこのイベントも今年で19年目を迎えました。豊かな環境あってこそこの「伊勢えび」。豊後水道・日向灘の日豊リアス海岸の海道筋で水揚げされた本物の伊勢えびのみを使用します。また、「伊勢えび」は古くから長い髭と腰の曲がった姿から、長寿を祝う縁起物として扱われています。25年から30年もの長寿を誇る伊勢えびにあやかるうと「敬老の日イベント」なども開催しています。

私たちは、伊勢えびを
はぐくむ藻場の保全活動を
サポートしています。



スポアバッグを投入する蒲江翔南学園の生徒たち
(提供:名護屋地区藻場保全活動組織)



私たちの地域は、「日本風景街道」に登録されています。

※日豊海岸シーニック・バイウェイ(蒲江～北浦大漁海道)



20 かまえインターパーク ～海べの市～ 海のレストラン笑魚



伊勢えび三味
……………8,800円(税込)



豊後水道で育った旬の伊勢えび。贅沢に味わいたいなら、伊勢えびコースがおおすすめです。他にも、伊勢えび御膳にお造りなど、単品メニューもお手頃な価格で提供しております。

所 佐伯市蒲江大字森崎浦142番地16
営 平日 11:00～14:00 OS
土日祝 10:30～15:00 OS
休 大晦日・元日
☎ 0972-44-5515
要予約 前日までに予約 (2名様から予約受付可能)

16 お食事処 コサカ



伊勢えび料理
……………6,600円～(税込)
※予約した際は時間厳守をお願いいたします



活伊勢えび、魚介類、魚定食、貝定食、刺身定食、煮魚定食、その他豊富なメニュー。伊勢えび御膳6,600円～活きたえびをお見せします。注文を受けてからお作りしますので多少時間がかかります。

所 佐伯市蒲江大字蒲江浦5103-14
営 10:00～19:00
休 不定休
☎ 0972-42-0249
予約なし可

12 民宿・海業 まるに丸



伊勢えび料理 6,600円
1泊2食……………16,500円～(全て税込)(要相談)



磯物販売、魚釣筏、ウニ、エビ捌き体験ができます。買土の土産御膳が人気です。宿泊施設は2棟ございます。(1棟貸しです)

所 佐伯市蒲江大字西野浦2643(民宿)
佐伯市蒲江大字西野浦2566-1(海業)
要相談 休 台風・悪天候時
☎ 0972-42-1600
要予約 宿泊可 時間・人数要相談 予約は当日朝まで

8 民宿 白鷺 しらさぎ



伊勢えび料理 7,000円～(税込)
1泊2食……………11,500円～(税込)



自家でしている定置網と立網でとれた新鮮な伊勢えび・魚介類をふんだんに使った料理は絶品!! 皆様のお見えを心よりお待ちしております。

所 佐伯市米水津大字浦代浦1820-1
営 12:00～15:00
17:00～20:00
休 不定休
☎ 0972-34-8112
要予約 宿泊可 2-3日前までに予約 少人数の場合は前日可

21 すし処 魚一うおかず



伊勢えびコース
……………8,800円～(税込)



春夏秋冬、蒲江で獲れた新鮮な地魚を用意しています。個人から6名様までのグループでゆっくりお食事を楽しんでください。伊勢えびの刺身などの単品料理は、予約なしでも食べられます。

所 佐伯市蒲江丸市尾浦934-6
営 12:00～17:00
(予約時に別時間可)
休 火曜日
☎ 0972-44-0877
要予約 前日までに予約

17 正寿しまさずし



伊勢えび料理
……………7,000円～(税込)



蒲江の新鮮な魚を使ったお寿司と当店名物の穴子寿司、伊勢えびと一緒に堪能ください。

所 佐伯市蒲江大字蒲江浦 2377-1
営 11:30～13:30
17:00～20:00
休 月曜日
☎ 0972-42-0321
要予約 2-3日前までに予約

13 民宿 しまんご



伊勢えび料理 7,700円～(税込)
1泊2食……………12,000円～(税込)



元猿海岸の真ん中に位置するここは、旬の魚介類をコースで楽しむことができます。もちろん伊勢えびもコースあります。

所 佐伯市蒲江大字竹野浦河内2081-2
営 11:30～/18:00～要相談
休 不定休
☎ 0972-42-0019
要予約 宿泊可 2-3日前に予約 宿泊1日1組限定

9 民宿 先の家 さきのいえ



伊勢えび料理 6,600円～(税込)
1泊2食……………12,000円～(税込)
※予約なしの場合は状況によりお断りする事があります



季節の旬の食材を活かした料理を提供してくれる宿。美味しい料理と温かいおもてなしで、蒲江の良さを体感できます。

所 佐伯市蒲江大字畑野浦2824
営 12:00～14:00
17:00～19:00
休 お盆前後・年末年始
☎ 0972-45-0557
要予約 宿泊可 2-3日前に予約 宿泊1日1組限定

22 御料理 民宿 三休



伊勢えび料理 6,600円～(税込)
1泊2食……………11,000円～(税込)



魚介類料理の専門店です。伊勢えびコースは海老の刺身、焼き物、みそ汁ですが、その他魚介がコースの中に盛り込まれている海のフルコースです。(メニューはその日の漁により変更があります)また、今年は新たに、伊勢えびの「お気経御膳」の提供を始めました。当日予約も可能です。昼食のみのお立ち寄りも歓迎です。

所 佐伯市蒲江大字丸市尾浦1332
営 昼 11:30～14:00
夜 17:00～20:00
休 月曜日・火曜日
☎ 0972-44-0557
要予約 宿泊可 宿泊団体は要問合せ

18 民宿 増田



1泊2食……………12,500円～(税込)
※予約なしの場合は状況によりお断りする事があります



新鮮な天然の魚介類を使ったボリュームたっぷりのお料理でおもてなしさせていただきます。蒲江ならではの時間をゆっくりとお過ごしください。

所 佐伯市蒲江大字猪串浦1000
チェックイン 15:30
チェックアウト 10:00
休 不定休
☎ 0972-42-0443
要予約 宿泊のみ受付 前日までに予約 2名様から

14 道の駅かまえ レストラン海鳴り亭



伊勢えび料理
……………7,800円～(税込)



プリの研究所BuriLaboratoryでは、蒲江の海で育った活きの良い伊勢えびを使ったメニューを提供させていただきます。

所 佐伯市蒲江大字蒲江浦5104-1
営 11:00～15:00
(ラストオーダー14:30)
休 年末年始
☎ 050-5527-1820
要予約

10 民宿 あじあみ



1泊2食……………12,000円～(税込)
※アルコール類のお持ち込みはできません



獲れたての新鮮な魚介類の美味しさと民宿から見える漁村の風景を味わっていただけます。ぜひお越しください。

所 佐伯市蒲江大字畑野浦218-1
営 チェックイン 16:00
チェックアウト 10:00
休 なし
☎ 0972-45-0030
要予約 宿泊のみ受付 一日2組限定 2-3日前に予約

23 かまえ食堂 丼どん



伊勢えび料理
……………6,600円～(税込)



旬の魚介を使った丼・定食メニューをお楽しみください! 土・日・連休のみ営業です。また、当店はふく料理もご用意できます。当店イチオシのとらふぐ定食(2,000円)もぜひご賞味ください!

所 佐伯市蒲江野々河内浦江川 590
営 11:00～15:00
休 平日
☎ 0972-44-0960
要予約 前日までに予約

19 民宿 いたう



1泊2食
……………11,000円～(税込)



新鮮な海の幸をお楽しみください。写真の料理は13,200円(税込)のものです。仕入れの状況で多少の変更があります。

所 佐伯市蒲江大字猪串浦967-1
営 チェックイン 15:00
チェックアウト 10:00
休 不定休
☎ 0972-42-1815
要予約 宿泊可 2-3日前までに予約 2名様から

15 ますの寿司



伊勢えび料理
……………6,600円～(税込)



酢でしめたアジやサバ、イワシが大葉や酢飯となじんだ絶品の「ます寿司」が人気のお店。伊勢えびと一緒にぜひご賞味を。

所 佐伯市蒲江大字蒲江浦 2-3407-1
営 12:00～20:00
休 火曜日
☎ 0972-42-1711
要予約 前日までに予約

11 民宿 清水マリン



伊勢えび料理 7,000円～(税込)
1泊2食……………12,000円(税込)



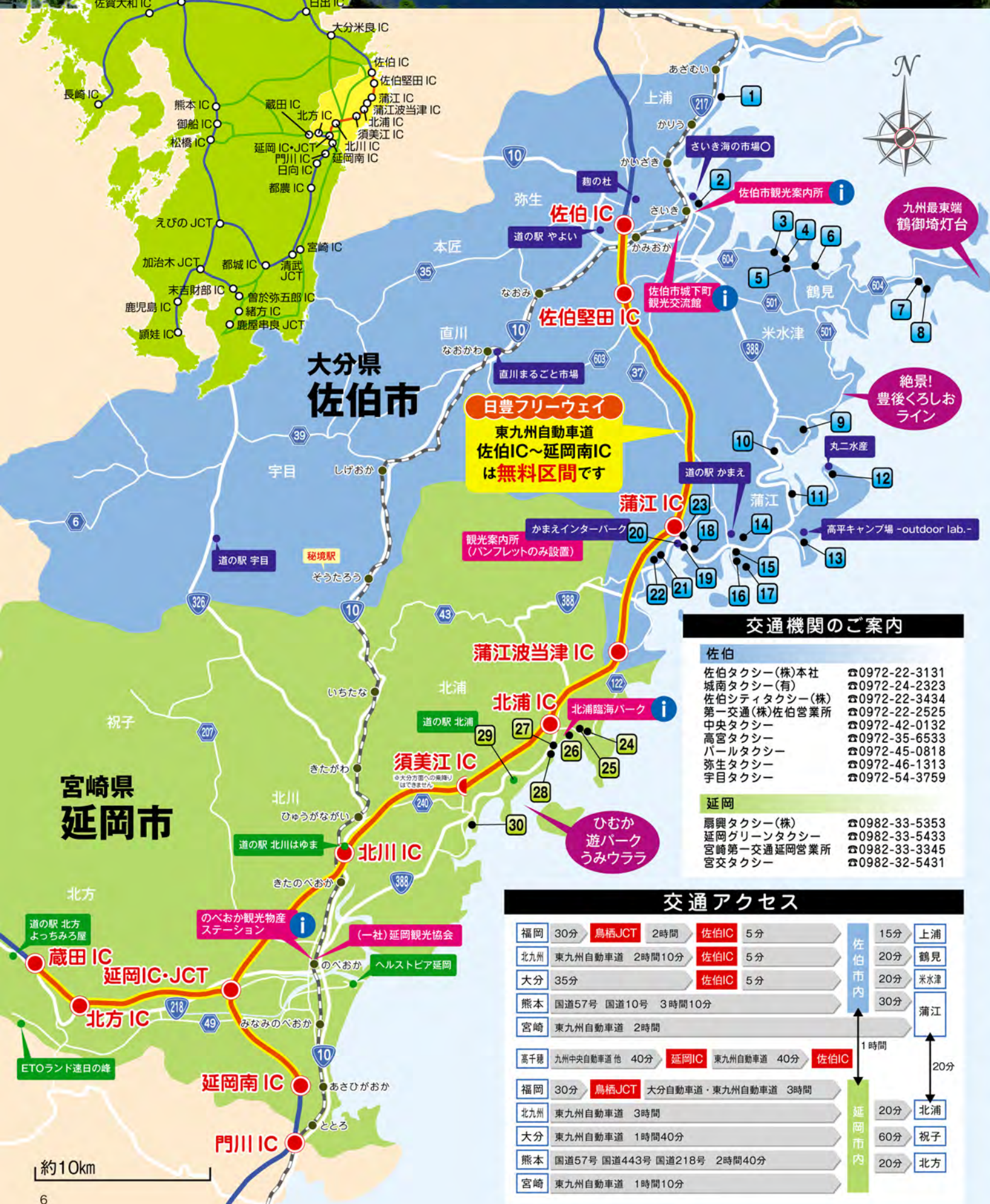
「蒲江は魚がおいしい」をキャッチフレーズに伊勢えびをはじめ、食材は全て地物を用意しています。その時しかない海の恵みをお召し上がりください。

所 佐伯市蒲江大字竹野浦河内40-2
営 11:00～15:00
17:00～21:00
休 不定休
☎ 0972-43-3887
要予約 宿泊可 前日までに予約

東九州 伊勢えび海道

アクセスマップ

- 東九州自動車道
- 無料区間
- 観光案内所
- 東九州伊勢えび海道 お食事処



日豊フリーウェイ
東九州自動車道
佐伯IC～延岡南IC
は無料区間です

交通機関のご案内

- 佐伯**
- 佐伯タクシー(株)本社 ☎0972-22-3131
 - 城南タクシー(有) ☎0972-24-2323
 - 佐伯シティタクシー(株) ☎0972-22-3434
 - 第一交通(株)佐伯営業所 ☎0972-22-2525
 - 中央タクシー ☎0972-42-0132
 - 高宮タクシー ☎0972-35-6533
 - パールタクシー ☎0972-45-0818
 - 弥生タクシー ☎0972-46-1313
 - 宇目タクシー ☎0972-54-3759
- 延岡**
- 扇興タクシー(株) ☎0982-33-5353
 - 延岡グリーンタクシー ☎0982-33-5433
 - 宮崎第一交通延岡営業所 ☎0982-33-3345
 - 宮交タクシー ☎0982-32-5431

交通アクセス

福岡	30分	鳥栖JCT	2時間	佐伯IC	5分	佐伯市内	15分	上浦
北九州	東九州自動車道	2時間10分	佐伯IC	5分	佐伯市内	20分	鶴見	
大分	35分		佐伯IC	5分	佐伯市内	20分	米水津	
熊本	国道57号 国道10号	3時間10分			佐伯市内	30分	蒲江	
宮崎	東九州自動車道	2時間			佐伯市内	1時間		
高千穂	九州中央自動車道 他	40分	延岡IC	東九州自動車道 40分	佐伯IC			
福岡	30分	鳥栖JCT	大分自動車道・東九州自動車道	3時間	延岡市内	20分	北浦	
北九州	東九州自動車道	3時間			延岡市内	60分	祝子	
大分	東九州自動車道	1時間40分			延岡市内	20分	北方	
熊本	国道57号 国道443号 国道218号	2時間40分						
宮崎	東九州自動車道	1時間10分						

27 海鮮の宿 さざれ石 高島



朝獲れの新鮮な魚介類や伊勢えびを、贅沢にいただく至福のひととき…。食材の宝庫、宮崎・きたうらには是非いらしてください。伊勢えびコースは8,800円、12,100円のコースがございます。

所 延岡市北浦町古江2535-2
 ☎ 11:30～14:00
 18:00～20:00
 休 不定休 ☎0982-45-2268
 予約なし可 宿泊可
空席があれば当日朝も可

伊勢えび料理
 ……………8,800円～(税込)
※仕入れ状況により予約をお断りする場合がございます

28 潮香ノ宿 高平屋



北浦港、北浦町を見渡せる高台にあります。日向灘で獲れた新鮮で美味しい魚を食べに、北浦町へお越しくださいませ。

所 延岡市北浦町古江字鶴山2927-1
 ☎ 12:00～14:00
 18:30～20:00
 休 不定休 ☎0982-45-3191
 要予約 宿泊可 前日までに予約

伊勢えび料理
 ……………7,500円～(税込)

29 道の駅北浦 レストラン海鮮館



九州唯一の特選を受賞した下阿蘇ビーチを眺めながら新鮮かつ美味しい料理で、贅沢な時間をお過ごしください。伊勢えびコースの他に手軽な伊勢えび定食もあります。

所 延岡市北浦町古江 3337-1
 ☎ 11:00～18:00
 (ラストオーダー17:00)
 休 年末年始のみ
 ☎0982-45-3811
 要予約 2日前までに予約

伊勢えび料理
 ……………7,500円～(税込)
※コース料金は、9月と10月のみ

30 民宿 紺碧 こんぺき



漁師が直営する磯料理のお店です。ホッとする海辺の景色を見ながら新鮮な魚介類をお楽しみいただけます。1泊2食(伊勢えび料理込み)11,000円～もがございます。

所 延岡市須美江町1426-1
 ☎ 11:00～14:30
 17:00～20:00
 休 不定休
 ☎0982-43-0211
 要予約 宿泊可 1日前までに予約

伊勢えび料理
 ……………7,500円～(税込)

東九州 伊勢えび海道

宮崎県 延岡市

24 料理処 丸金 まるきん



【東九州伊勢えび海道 期間限定価格】
 コース料理のお値段は、7,500円、9,500円、11,000円もございます。その他単品・定食もございます。

所 延岡市北浦町市振505
 ☎ 11:30～14:00
 17:00～20:00
 休 不定休 ☎0982-45-2067
 要予約 前日までに予約

伊勢えび料理
 ……………7,500円(税込)
※仕入れ状況により予約をお断りする場合がございます

25 お食事処 臨港 りんこう



伊勢えびはもちろん、ひむか本サバなど旬の魚や中華料理を堪能できるお宿。店内から北浦漁港を眺めながらのお食事が楽しめます。

所 延岡市北浦町市振29-14
 ☎ 11:30～13:30
 18:00～20:00
 休 不定休
 ☎0982-45-3571
 要予約 前日までに予約

伊勢えび料理
 ……………7,500円～(税込)
※定食もございます

26 お食事処 さとう



4代続く創業100年以上の老舗店。目の前の海で水揚げされた新鮮な地魚を中心に地元の食材を使用したお料理や定食各種、丼もの、めん類、仕出し料理など取り揃えてお待ちしております。

所 延岡市北浦町古江 2501-23
 ☎ 11:00～14:00
 18:00～20:00
 休 木曜 ※応相談
 ☎0982-45-2077
 要予約 ※予約はお早めに

伊勢えび料理
 ……………7,500円(税込)

※料理の内容は、朝獲れた魚を使用するため、写真の料理とは異なる場合がありますのでご了承ください。詳しくは各店舗にお問い合わせください。
 ※天然の伊勢えびを使用しているため、充分な量を確保できない場合がございます。事前にお問い合わせください。