



① 魚処 なにわ

枕崎市千代田町7-1

営 11:00~13:30
18:00~23:00
(22:00オーダーストップ)

休 不定休

¥ 700円(SP)、600円

問 0993(72)0481

当店自慢の胡麻ダレでコクとうま味をさらに引き出しました。



② 一福

枕崎市東本町8

営 11:00~14:30
17:00~20:00
(20:00オーダーストップ)

休 不定休

¥ 1000円(SP・腹皮天ぷら付)、750円

問 0993(72)3347

トッピングはぶえん鰹のづけ、本枯節削り節、特製鰹そばろ等9品。鰹づくしの丼ぶりを味わって。



③ 味処 えびす

枕崎市西本町85

営 17:00~24:00
(お昼は予約のみ営業)

休 不定休

¥ 680円(SP)

問 0993(72)0275

生の鰹を使用しています。本枯節の香りと鰹づくしのお茶漬けを、ぜひ味わってください。



④ 呑喰厨房 ふくろう

枕崎市中町23

営 11:00~14:00
18:00~24:00

休 不定休

¥ 900円(SP)、800円(大)、600円(小)

問 0993(72)2812

基本的に生鰹を使用。生鰹を自家製のタレにつけてつけ井風にして提供しています。



⑤ すし匠 五条

枕崎市岩戸町509

営 18:00~22:00
(お昼は予約のみ営業)

休 月曜日

¥ 680円(SP)

問 0993(72)8089

本枯節をおしみなく使ったお出汁の味。鰹珍子のづけの天ぷらが満足感をお届けします。



⑥ だいとく

枕崎市折口町17

営 11:00~21:00

休 不定休

¥ 850円(SP)

問 0993(72)0357

鰹のづけと別に鰹のごまマヨ和えが付いて2度美味しい。



⑦ 喜久家食堂

枕崎市折口町8

営 11:00~14:00
17:00~22:00

休 水曜日

¥ 850円(SP・20食限定)

問 0993(72)0377

自家製のタレにつけ込んだ鰹ユッケが絶妙。添えてある温玉を溶かして雑炊風にしても旨し。



⑧ 小料理 雪しずく

枕崎市折口町92

営 11:30~14:00
18:00~24:00

休 不定休

¥ 800円(SP)、500円(SP・小)

問 0993(72)5933

新たに枕崎産のしょう油味のなまり節をプラスし、出汁も荒節をプラスしてさらにパワーアップしました。



⑨ 魚処 まんぼう

枕崎市恵比須町198-3

営 11:30~14:00
17:30~22:00

休 火曜日

¥ 800円(SP)

問 0993(72)0114

海の男らしく「鰹のなめろう風」な、ガツンとくる味です。



⑩ 枕崎お魚センター 展望レストラン「ぶえん」

枕崎市松之尾町33-1

営 11:00~15:00

休 不定休

¥ 940円(SP・10食限定)、840円

問 0993(72)2311

漁師さんの願いにより近く素朴な味わいとsimpleシンプルさがポイント!



枕崎市通り会連合会

活気が失われつつある全国各地の商店街。このような中、「枕崎市内の各通り会が互いに協力し、商店街を、更には枕崎を元気にしよう」と平成22年に発足したのが枕崎市通り会連合会です。活動第1弾となった「枕崎鰹船人めし」は鹿児島県内の商店街グルメNo.1決定戦「Show-1グルメグランプリ」で2連覇を達成するなど大ブレイク。現在、更なるまち興しに奔走中です。



鹿児島県枕崎市
カツオのまちとして知られる枕崎市。鰹節の生産量は日本一を誇る。枕崎茶や鹿鹿豚(黒豚)、枕崎茶や鹿鹿豚(黒豚)、電照菊など農業も盛ん。