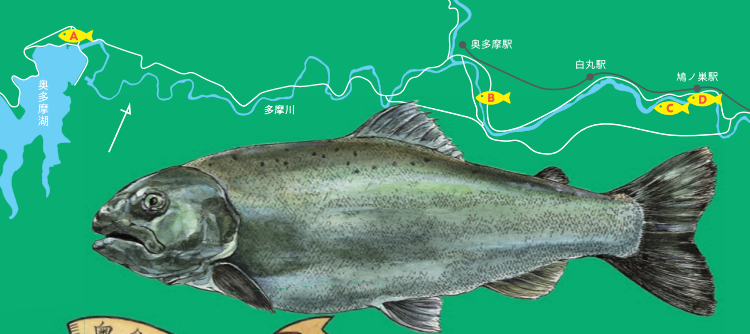


Food #09
魚介

奥多摩やまめ

area 奥多摩

川魚が苦手な人でも大丈夫。奥多摩やまめは特有の臭みもなく、淡泊ながらも旨味のある身をいただくと今までの概念が変わること請けあい。奥多摩湖まで足を延ばして、食と旅を満喫する一日に。



奥多摩やまめ

食べ尽くしマップ



奥多摩の風 はとのす荘

鳩ノ巣溪谷に佇む温泉宿。夕食は箸で食べるイタリアンで、奥多摩やまめを使った新感覚のメニューも。

☎0428-84-7123
 奥多摩町棚沢662
 ※要予約



奥多摩やまめは、東京都が開発したやまめです。種なしぶどうのように安全な卵の染色体操作を行うことにより、産卵せずに寿命が長くなり、体長が50cmにもなることで食材としての利用範囲が大きく広がりました。新鮮な刺身のとろける旨みをぜひ現地でご賞味ください。



水と緑のふれあい館バナラマレストラン カタクリの花

奥多摩湖の畔に立ち、地元食材を使ったメニューを各種用意。奥多摩やまめのフライが付く山水定食がおすすめ。

☎0428-86-2733 奥多摩町原5 010:00~17:00 (LO16:00) / 水曜定休 (祝日の場合は翌日)

奥多摩やまめのおみやげは、 燻製が定番です

淡白な味にスモークチップの香りがよく合う燻製やまめ。販売は水と緑のふれあい館など。



奥多摩温泉もえぎの湯

渓谷美を一望する露天風呂が人気。食事処では奥多摩やまめの塩焼が楽しめます。

☎0428-82-7770 奥多摩町水川119-1 010:00~20:00 (季節により変動あり) / 月曜定休 (祝日の場合は翌日)



鳩の巣釜めし

看板の釜めしをはじめ山の幸が堪能できる店。奥多摩やまめは刺身と塩焼を年間通して注文できます。

☎0428-85-1970 奥多摩町棚沢375 010:30~17:00 (LO16:30) / 水曜定休



INFORMATION

- 新宿駅からJR中央線快速高尾行きなどで36分、立川駅でJR青梅線に乗り換え、鳩ノ巣駅まで62分、奥多摩駅まで68分
- 奥多摩観光協会 ☎0428-83-2152

