



日本のサン・セバスティアン!?

“いすみエリア”を味わい尽くす 美食旅をご紹介

千葉県南東部、広大な太平洋と房総の里山に囲まれた“いすみエリア”。イセエビ、マダコなどの海の幸や、最上級のブランド米、チーズなどの山の幸に恵まれたこの地域は、それらの食材を活かした個性豊かで魅力的な飲食店が増加中の今注目すべき場所です。

スペイン・バスク地方にある世界屈指の美食の街「サン・セバスティアン」のようなグルメスポットを目指すいすみエリアで、美食の世界に浸ってみませんか？



豊かないすみの地で味わう 創作和懐石「御料理とく竹」 @いすみ市



古民家を改装した 隠れ家のような空間

文豪森鷗外が愛し、別荘を置きたいいすみ市の日在(ひあり)海岸のほど近くにある「御料理とく竹」は、古民家を改装した落ち着いたたたずまいと地元いすみをはじめとした千葉県産の山海の恵みを使用した創作和懐石を堪能できる今注目のお店。

茅場町や高円寺で25年間にわたって和食店を営んできた徳竹夫妻が、豊かな自然に魅せられ、いすみ市に移住し、2024(令和6)年1月にオープンさせました。店内には、木目の美しい約5メートルの木曽ヒノキのカウンターに、全7席が用意されており、その洗練された空間は、繊細な料理との出会いを特別なものしてくれます。

「地産地消」がテーマの至高の創作和懐石

昼夜とも提供されるのはこだわりのコース料理。昼のコースは、長皿をメインとした約10種類、夜のコースでは、八寸をメインとした約20種類の品々となっています。

この地を代表する「外房イセエビ」や、いすみ市認証の有機野菜である「いすみそだち」を使い、食材本来の味わいを活かしながら、確かな技術で磨き上げられた料理は、目にも美しい芸術的な逸品です。お酒も、地酒を中心とした日本酒、ロゼにこだわったワインなど、充実した品揃えで、料理とのペアリングが楽しめます。

所在地：いすみ市岬町江場土1964 / HP：<https://oryoritokutake.com/>



納屋リノベーションで味わうスペシャルティコーヒー 「珈琲 抱/HUG」 @大多喜町

コーヒー好きがその一杯を求めて訪れる

房総の里山に囲まれ、ゆったりとした雰囲気が広がる大多喜町堀之内地区には、一杯のコーヒーを求めて連日コーヒー好きが集まるお店があります。その味にほれ込んだ県内外の人気レストランやカフェなどでも、ここで焙煎されたコーヒーが提供されるという店の名は「珈琲 抱/HUG」。

店主の水野俊弥さんは、かつて南青山にあった深煎り自家焙煎珈琲店でコーヒーについて学び、この地に移住した後、2010(平成22)年にこの店をオープンしました。水野さんによって手廻し焙煎機で、日々、少量ずつローストされた豆からドリップされるスペシャルティコーヒーは、周囲ののどかな空気とも相まって心の底からホッとできる、ブレイクタイムを作り出してくれます。

所在地：夷隅郡大多喜町堀之内407 / HP：<https://baisenhug.theshop.jp/>



大原漁港「港の朝市」～豊かな自然と恵まれた漁場～



いすみ市の沖合にある「器械根」と呼ばれる磯根(漁場)は、大原漁港から10数キロ沖に広がる山手線の内側の約2倍もの広さの岩礁群です。この場所では、北上する黒潮と南下する親潮がぶつかり合うため、良好な漁場が形成され、多種多様な魚介類が生息しています。器械根で生まれ、大原漁港で水揚げされた新鮮な海の幸やその加工品が販売される「港の朝市」で材料を購入し、青空の下でBBQを楽しんでみてはいかがでしょうか？

所在地：いすみ市大原10096 毎週日曜日8:00~12:30



地元食材を活かした華やかな一皿 「Maison R」^{エール} @勝浦市



リピーター続出！人気の「勝浦イタリアン」

日本三大朝市の一つ「勝浦朝市」から徒歩2分のイタリアンレストラン「Maison R（エール）」。ハーブを中心とした西洋野菜を生産する「勝浦農園」の野菜を使ったメニューは、盛り付けも華やかで、その確かな美味しさからリピーター続出の人気店となっています。中でもルッコラを主役にした「カチョエペペ（チーズと黒胡椒の Pasta）」は、ふんだんに振りかけられたチーズとの相性が絶妙で、ぜひ味わいたい一品。クリームブリュレやバスクチーズケーキなど、食後のデザートもおススメです！

所在地：勝浦市勝浦92-6 / Instagram：@_maisonr2020_

創業300年 世界に認められた確かな味わい 「岩瀬酒造」 @御宿町

世界に認められた山廃仕込みの銘酒

童謡「月の沙漠」のモデルとなった御宿海岸の近くにある岩瀬酒造。全国的にも珍しい硬度240度という“超硬水”を使用し、伝統の山廃仕込みと千葉県産の米にこだわって造られる濃醇で酸味のある日本酒は、数々の品評会やコンクールで賞を受賞するなど高く評価されています。

特にその技術の粋を集めた『岩の井 山廃純米大吟醸』は、2016(平成28)年に、世界的なワイン評論家ロバート・パーカー氏が考案した指標「パーカーポイント」の日本酒カテゴリーで、全800品中、上位3品に入る95点という高評価を受け、世界的にも認められた逸品です。手作業による丁寧な仕事によって醸された、しっかりとした酸を伴う辛口で力強い味わいは、イセエビやカツオなど、いすみエリアの豊かな海の幸との相性抜群です。



スペイン・メキシコと日本をつなぐ友好の礎

1609(慶長14)年、当時のスペイン領フィリピン総督ドン・ロドリゴが乗船していたサン・フランシスコ号が御宿沖で座礁し、多くの乗組員が漂着した御宿。村人たちはロドリゴ一行を救助し、手厚く看護しました。この出来事は、日本とスペイン・メキシコの友好関係の始まりとなり、歴史に深く刻み込まれています。

岩瀬酒造の茅葺屋根の母屋の梁には、サン・フランシスコ号の帆柱が使われており、当時の出来事を今に伝えています。

所在地：夷隅郡御宿町久保1916 / HP：<https://www.iwanoi.com/>

個性豊かなチーズ工房が集ういすみエリア

酪農が盛ないすみエリアは、実はチーズ工房が密集するスポット！中でも「haru fromagerie・café」は地元の高秀牧場の生乳を使用した4種の自家製チーズを製造・販売する工房です。併設されているカフェでは、自家製チーズの盛り合わせも提供されており、ここで試食してから、自分の好みに合ったチーズの購入も可能！そば粉の生地をクレープ状に焼き上げ、ハムやチーズを包んだ「ガレット」もはずせない一品です。

所在地：いすみ市山田332 / HP：<https://haru-fromage.com/>



▲「haru fromagerie・café」の4種チーズ

“美食のまち”いすみを舞台に食の魅力を発信

いっさり
「五氣里」トップシェフ 木村 藍氏

クオリティーの高い食材に恵まれた“いすみエリア”。今回は、東京からいすみ市にUターンし、ラグジュアリーリゾート「五氣里」のトップシェフとして腕を振るう木村藍さんにいすみの食の魅力を語っていただきました。



<プロフィール> 木村 藍 (きむら あい)

いすみ市出身。食事好きが高じて会社員から料理人の道へ。ル・コルドンブルー卒業後、「ランス・ヤナギダテ」「ゴードン・ラムゼイ」等の名店で修行を積む。2012年池袋にフランス料理店「シュヴァル・ドゥ・ヒュータン」を開業し、ミシュランガイド・ビブグルマンを2年連続で獲得。2022年『いすみ大使』就任。2023年農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞。2024年4月いすみ市の里山にオープンしたラグジュアリーリゾート「五氣里」のトップシェフに就任。食を通じていすみの魅力発信に尽力している。

🎙️ “美味しい”の本質を探究するために

ー料理人としての活躍の場をこいすみに移された理由を教えてください

いすみの豊かな自然と食の可能性を伝えると同時に、生産者の想いを全面に込めた料理を作りたいと考えようになったのがきっかけです。東京でいすみの食材を使ったお店を営んでいる中で、「私だからこそできる料理」について考えた時、地元いすみの生産者の方々が真心と情熱をもって育む食材の素晴らしさを世の中に届けたいと思ったんです。「実際にやるんだったら、地元でやりたい」という思いが強くなり、この4月にいすみに戻ってきました。



🎙️ 自然の循環が実感できる場所で紡ぐ一皿

ーいすみエリアの魅力とシェフとして大切にしていることを教えてください

やはり「食」の魅力を知ってもらいたいです。ここには、豊かな山の幸があり、山から流れ出る川ではウナギやカニが獲れ、その川の水を使った稲作が行われ、川の流れつく海にはアワビやサザエもたくさんいます。また、搾りたての生乳から作ったミルクジェラートを食べられる牧場があったり、自然栽培のお米で作るおにぎり屋さんがあったり、獲れたての魚をお刺身で楽しめる漁師さんのお店も。自然だけでなく人同士もつながって“循環”していることがこの場所の最大の魅力です。そんな人と自然のつながりを大切に、ストーリー性のある料理をとおしてその価値をお届けしています。

🎙️ 『食』でつなぐいすみの未来

ー今後の展望について教えてください

生産者の方々が、もっと気持ち的にも身体的にも経済的にも豊かになって、次の世代や移住してきた方が、それを継ぎたいと思えるような、そんな地域を実現することが私の目標の一つです。そのためには、料理を通じて生産者の想いや努力を知って、食べてもらい、さらにその食材を購入してもらうこと。そして何より、直接いすみに足を運んでもらうことが重要だと考えています。私一人の力には限界がありますが、地域みなさんと力を合わせ、まち全体で次の世代へつなげる挑戦を続けていきます。これからの時季はジビエも大変美味しくなります。是非、お越しいただき、いすみの食の魅力を実感していただきたいと思ひます。



冬の味覚を満喫！「2025 地だこ・ふぐ祭り」@大原漁港

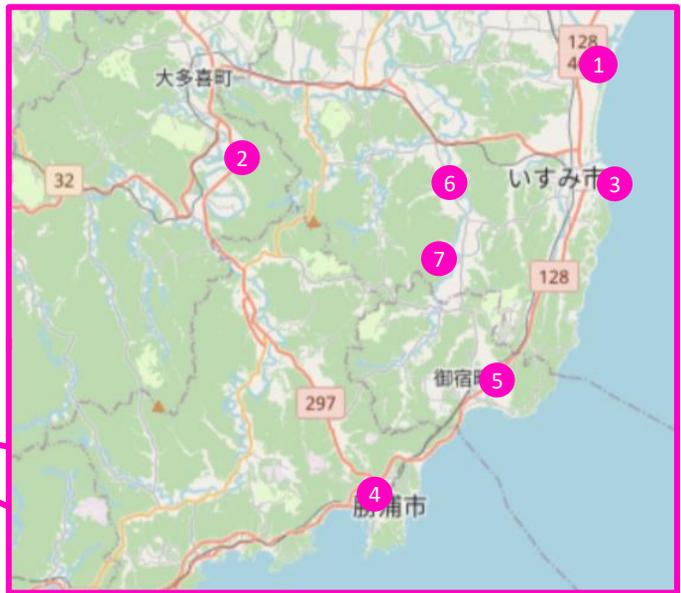
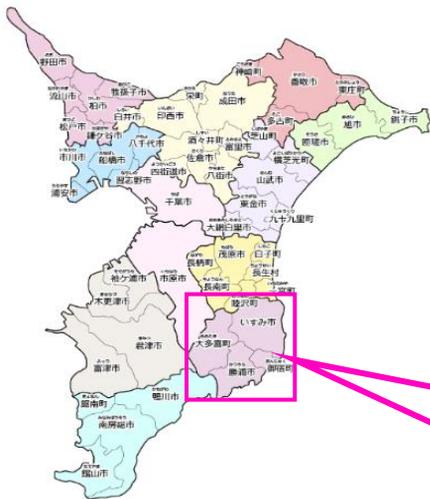
毎年恒例の「地だこ・ふぐ祭り」のシーズンが今年もやってきました。冬の味覚の王様である千葉ブランド水産物「太東・大原産真蛸」をはじめ、引き締まった身が特徴のいすみ産ふぐが今回も登場！ビンゴ大会など家族みんなで楽しめるイベントも盛りだくさんです。大原漁港で冬の味覚を満喫してみてください。

開催期間：2025年1月12日(日)～4月6日(日)

所在地：いすみ市大原10096 毎週日曜日8:00~12:30



いすみエリア“美食の旅”満喫MAP



©OpenStreetMap contributors

周辺スポット紹介

- | | |
|------------------------|-------------------|
| ① 御料理とく竹 | 所在地：いすみ市岬町江場土1964 |
| ② 珈琲 抱/HUG | 所在地：夷隅郡大多喜町堀之内407 |
| ③ 大原漁港「港の朝市」 | 所在地：いすみ市大原10096 |
| ④ Maison R | 所在地：勝浦市勝浦92-6 |
| ⑤ 岩瀬酒造 | 所在地：夷隅郡御宿町久保1916 |
| ⑥ haru Fromagerie・Café | 所在地：いすみ市山田332 |
| ⑦ 五氣里 | 所在地：いすみ市下布施2891 |

千葉県PRプロジェクトとは

千葉県各地のブランディングを目的に、千葉ならではの価値や魅力を発信するプロジェクトです。企画や取材などで情報をリサーチされている方は、お気軽にご連絡ください。

千葉県に関する情報のアーカイブについて

ワイヤーサービス「@press」にて過去に配信したリリースのアーカイブを閲覧いただけます。千葉に関するテーマや地域ごとに特集した豊富な情報にアクセスできますので、千葉の情報収集にお役立てください。



<https://x.gd/jTuX0>

<本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先>

千葉県PRプロジェクト (広報代理：フロンティアインターナショナル内) 担当：原・関野・金尾

TEL：03-5778-4844 / FAX：03-3406-0130 / E-mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp

原 (070-2197-8943)、関野 (070-2197-8799)、金尾(080-3579-4886)