(01 02)味政

味政の一番のおススメは海鮮丼。並と大があるが、並でも十分なボリュームがある。

お店のこだわりは白ご飯ではなく酢飯を使用している事。酸味が食欲を高め、唾液の量を増加させ消化吸収を助ける効果もあるそうだ。

また、海鮮丼に加えてメニューにはない単品のからあげをオーダーするのがおススメ。一口食べるとまず「カリッ」とジューシーな音が響き渡る。周りの人もついオーダーしたくなる音！！ジューシーな音の期待を裏切らないバツグンの美味しさをぜひ！！

(03 04)みかも喫茶

地元農家田口農園と契約しており、こだわりの野菜をふんだんに使用したメニューを提供しています。

メニューに付いてくるサラダは、ドレッシングも自家製でまるごと新鮮野菜をいただく事ができ、一口食べると野菜の新鮮さが口の中に広がる。

三好市にて栽培の岸茶（緑茶の一種）を練り込んだパンケーキもおススメ。驚くのは生クリームにまでお茶が練り込まれているという事。生クリームの甘さと岸茶の渋みが絶妙にマッチ。

またSDGsにも力を入れており、廃棄野菜で作ったドライベジタブルのピアスやブローチ等も販売。お店のインテリアとしてリースも飾られている。

また、お出かけにも使えるようなかわいいデザインの桐下駄も販売している。店員さんも桐下駄を履きながら接客しているが、長時間履いていても疲れ知らずとの事。

みかもマルシェに出店し、店舗にて珈琲教室等も開催する等、これからも目が離せない！！

(05 06)あおき

道の駅ひなの里かつうらから車ですぐの場所にある「阿波地美獲あおき」。

お店に入ると、おしゃれな空間が出迎えてくれる。テラス席や座敷席もあり、様々なシーンに合わせて利用する事ができる。おススメは、天気の良い日のテラス席でのご飯・・・心地よい風を感じながらのランチは最高！！

メニューは、鹿肉カレーライスや鹿肉丼、カフェメニューとして珈琲や紅茶・勝浦産のみかんジュースも提供している。勝浦産のみかんジュースもある。夏期は鮎料理、冬期は猪ぼたん鍋等も提供しており、自然豊かなこだわり料理をいただく事ができる。

また、はちみつや阿波番茶も販売しているため、お土産にも困らない。

(07 08)おさかなひぐち

お値段以上の海鮮定食！

おさかなひぐちは、道の駅公方の郷なかがわから車で5分圏内にあるお店です。

鮮魚店＋定食屋さんを営んでおり、鮮魚店の方は、新鮮な魚のほかに、店内で仕上げた、フライや煮込みなど、魚料理も並んでいます。

定食屋さんのメニューは刺身・海鮮フライ・海鮮丼がメイン

厨房前の黒板にはその日の刺身の種類や、

一品料理が書いてあり+200円で定食にすることも可能です。

オススメはサービスランチと海鮮丼。

どちらもなんと1000円でいただくことのできる、コスパの良さが光ります。

新鮮なさばきたてのお魚のお料理をいただけます。

寺井　片

堀古

福永

**三浦**