

# 孝 海の幸満喫コース

房州に伝わる郷土料理など、海の幸を満喫できるコース。海に囲まれた房総半島ならではの新鮮な海の幸をランチに、ディナーにいかがですか。お寿司はもちろん、くじら料理などあなたのお好み、ご用意しています。

2時間コース

JR館山駅

宿泊施設

城山公園

館山市立博物館  
八犬伝博物館

房州寿司

JR館山駅

宿泊施設

犬塚信乃成孝  
いぬづかしの もりたか



3時間コース

JR館山駅

宿泊施設

高家神社

くじら料理

潮風王国

JR館山駅

宿泊施設

4時間コース

JR館山駅

宿泊施設

高家神社

くじら料理

白間津の花畑

潮風王国

宿泊施設



## 房州寿司

海のまちならではの新鮮・とれたての地魚寿司の名店が揃っています。旬の魚はもちろん、「さんが焼き」など郷土料理も堪能できます。

## 白間津(しらまつ)の花畑

南房総の露地花畑のメッカといえば、白間津・千田などの七浦地区。ストックやキンギョソウ、ポピー、キンセンカ、矢車草など色とりどりの花が咲き乱れ、一面の花畑が広がります。

## くじら料理

和田漁港は国内にある4ヶ所の捕鯨地区の一つで、関東では唯一の鯨が水揚げされる漁港です。房総半島に古くから受け継がれて来た伝統漁業として、捕鯨を今も守り続けております。水揚げされたツチクジラは、ベーコンや佃煮、刺身、缶詰、ステーキ、くんせいなどの特産品として、多くの人に親しまれています。

## 高家神社(たかべじんじや)

日本で唯一の料理の神様が祀られている高家神社。料理の神様「磐鹿六雁命」が主祭神のこの神社には、全国から料理人が参拝にやってきます。境内には包丁を供養する包丁塚もあります。毎年11月23日には、「庖丁式」が行われます。包丁一本と一膳の箸で、魚に手をふれることなく見事に魚をさばく儀式。古式ゆかしい包丁さばきの妙技がみられます。

