



登録店募集

登録店の条件

登録店に申請いただくには、下記の条件がございます。

- ①松山市内に店舗等を有する者であること。
- ②「鯛めし」「たこめし」「あなごめし」を代表とする「鯛」「たこ」「あなご」を使ったごはん料理が提供できる者であること。なお、提供できるごはん料理は、「鯛」「たこ」「あなご」の食材のいずれか1種類以上を活用したものであること。

登録申請の方法

登録店認定申請書（松山観光コンベンション協会にあります。）に必要事項を記入の上、松山観光コンベンション協会にご提出ください。

審査の上、登録店として認定した後、登録証やPR用品などをお渡しします。

※登録店にはステッカーやのぼりを設置しております。このステッカーやのぼりのあるお店で「海ごはん」をご賞味頂けます。



●店頭用のぼり
●ステッカー

登録店のメリット

- ①「瀬戸のまつやま海ごはん」のPR用品をお渡します。店頭・店内にてPRすることができます。
- ②松山観光コンベンション協会のウェブサイト上に、「瀬戸のまつやま海ごはん」登録店として記載し、店舗等の紹介ができます。
- ③次回増刷時より「瀬戸のまつやま海ごはんガイドマップ」に登録店として記載し、店舗等の紹介ができます。

「瀬戸のまつやま・海ごはん」についてのお問い合わせは

公益財団法人
松山観光コンベンション協会

<https://www.mcvb.jp/>

観光物産振興部 ☎089-935-7511



2023年春改訂版



登録店ガイドマップ

歩き食べまや

瀬戸の まつやま 海 ごはん？



瀬戸内海に面する松山市は、新鮮な水産物が水揚げされ豊かな漁場として全国的にも有名です。特に「鯛」、「たこ」、「あなご」はその中でも絶品！この新鮮な海の幸でつくる「鯛めし」、「たこめし」、「あなごめし」を代表とする。地元ならではの「ごはん料理」を「瀬戸のまつやま・海ごはん」といいます。店々で違う個性豊かな美味をご賞味ください。



海ごはん以外の 名物料理 松山 鮓



昔から伝わる松山おふくろの味。瀬戸の小魚の旨味を活かした甘めのすし飯と旬の魚の上盛りが特徴の「もてなし料理」として、祝い事や来客の際につくられてきました。漱石が初めて来松した際、子規の母が作ったのも松山鮓で、喜んで食したシーンが小説「坂の上の雲」に



おいしいまつ

鯛めし

神功皇后が朝鮮出陣の際、戦勝祈願した時に賞味した味と言われています。瀬戸内の鯛をれごと一匹、そのまま炊き込み、旨味がお米に染み込んだ「鯛めし」の美味しきは格別。

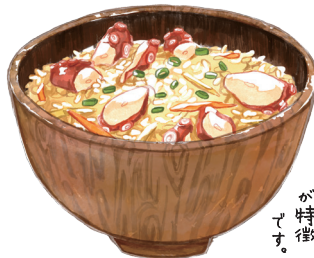


南予地方の鯛めしと、味くらべするのもオススメです。
※13ページ参照



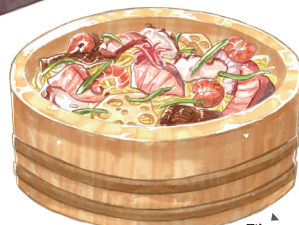
たこめし

漁師が獲れたてのたこをぶつ切りにしてお米と一緒に炊きこんだのがはじまりと言われる漁師めし！松山は良質のたこが水揚げされ、柔らかな身で食べやすさが特徴です。



あなごめし

あなごは淡泊な味が持ち味です。あなごにほんのり甘いタレをかけふんわり焼き上げます。そのあなごを熱々のごはんと一緒に頬張ってください。絶妙の食感をご堪能いただけます。



登場します。また、子規は故郷の味として愛し、多くの俳句を残しています。

ふるさとや 親すこやかに 鮓の味



正岡 子規
明治二十八年

表のみかた

各店舗詳細情報表

1 00 海ごはん

2 Umi Gohan

3

4

5

6



8

¥ 鍋めし 500円
松山市三番町〇丁目〇-〇
〇 11:00~20:00

店長からひとこと

当店の鯛めしはその日に水揚げされたばかりの新鮮な天然真鯛を使用しています。
他では味わえない海の逸品をご賞味ください。

QRコード

千舟町通り 明屋書店 銀天街

松山中央郵便局 大街道 キスケット公園 三番町

7

☎ 089・000・0000

- 1 店舗番号
店舗番号を記載しています。内面全体マップの番号と同じです
ので、店舗検索の際に便利です。
- 2 店舗名 登録店の店舗名を記載しています。
- 3 エリアカラー 店舗の所在地をエリア別に色分けしています。
■ 中心エリア ■ 道後エリア ■ 西部エリア ■ 南部エリア
■ 北部・北条エリアに対応しています。
- 4 取り扱い商品アイコン
取り扱いのある海ごはんメニューを表示します。
- 5 店長のPRメッセージ
店長からのPRメッセージ!
店舗の自慢、オススメポイントなどをご紹介します。
- 6 お料理の写真(または店舗の写真)
店舗の実際のお料理の写真(または店舗の写真)です。
- 7 店舗詳細地図
各店舗の詳細マップです。図中の★が店舗です。
- 8 詳細情報 詳細情報を記載しています。詳しい内容は下記に記載。
¥ 代表メニューとその税込金額 📍 店舗の住所 🕒 営業時間
📅 定休日 🛋 客席数 P 駐車場台数 📦 テイクアウト
🌐 ウェブアドレス ☎ 電話番号

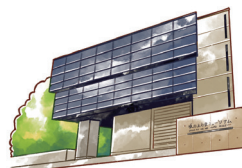
料金、季節やその日の漁によって提供内容に変更がある場合がございます。
詳しくは各店舗にお問い合わせくださいますようお願い致します。

松山市 中心エリア

27登録店



松山城



坂の上の雲ミュージアム



まつやまで一番活気があり、
市の中核となるスポットです。
エリアには27店舗もの
登録店があり食べ歩き
が楽しめます。

松山市
中心エリア

1 居酒屋 華々 Izakaya HANA HANA



店長からひとこと

毎朝、三津浜市場に直接仕入れに向かうため、鮮度抜群でリーズナブル。瀬戸内の美味しい魚を是非、ご堪能ください。



!! 鯛めし(宇和島風) 1,100円
ひゅうがめし 1,100円
◎ 松山市歩行町2丁目3-10-1F
◎ 18:00~25:00
(ラストオーダー24:30)

☎月曜日 45人 Pなし OK
https://8787hanahana.owst.jp/
☎ 089-915-8787

2 うどん茶屋北斗 樽味店 Udonchaya Hokuto Taramiten



店長からひとこと

瀬戸内海産の鯛を使用し、注文をいただいてから炊きあげる絶品の釜飯を御賞味ください。来店前にお電話頂ければ希望時間に炊きあげておきます。



!! 鯛釜めし 850円
◎ 松山市樽味4丁目13-6
◎ 10:30~21:00

☎元日のみ 129人
P 有89台(共同) OK
https://www.f6hokuto.com/
☎ 089-915-1016

3 海の幸 鯛や Uminosachi Taiya



店長からひとこと

小鯛を一匹使い、炊き込んだ郷土料理です。

!! 鯛土鍋の炊き込みご飯 1,650円
たこ土鍋の炊き込みご飯 1,100円
穴子土鍋の炊き込みご飯 1,300円

◎ 松山市二番町2丁目7-5
◎ 15:00~22:00
☎日・月曜日 50人 Pなし
☎OK ※一部商品
(炊き込みご飯は、お米から炊き上げるため30分程度要します)

http://taiya.her.jp/ip/index.html
☎ 089-934-0770



4 ANAクラウンプラザホテル松山 日本料理 雲海 ANA CROWN PLAZA HOTEL MATSUYAMA Japanese Cuisine UNKAI



店長からひとこと

鯛の新鮮さが自慢の雲海の鯛井定食。ぷりっとした食感と脂の乗った鯛の旨味が口中に広がります。素材を活かした「和」の味覚。美しい日本庭園を眺めながら、心ゆくまで御賞味ください。



!! 鯛井御膳 2,500円 ※定食はランチのみです。
◎ 松山市一番町3丁目2-1
◎ 11:30~14:30・17:30~21:30
(ラストオーダー21:00)

☎無休 105人 P有120台
https://www.anacpmatsuyama.com/restaurant/unkai/
☎ 089-933-5511

5 おときち家 Otokichiya



店長からひとこと

新鮮な魚料理と炭火焼鳥のお店。店内にはいけがあり、旬の魚がリーズナブルに味わえます。地酒は19種類と豊富にラインナップ。郷土料理と共にどうぞ。カウンター席とテーブル席、掘りこたつ個室とあり、出張の方も気軽に立ち寄れる雰囲気です。



!! 鯛めし 900円
活穴子刺(一人前) 1,200円
◎ 松山市大街道2丁目5-7

☎17:30~24:00
☎不定休 24人 Pなし
☎ 089-987-7850

6 かどや 大街道店 Kadoya Ookaidoten



店長からひとこと

愛媛県南予地方の代表的な郷土料理「宇和島鯛めし」を中心に、地元の新鮮な食材を使ったメニューもご用意しております。創業66年 かどやの味を是非ご賞味ください。



!! 宇和島鯛めし 1,700円
宇和島づくし鯛めし膳 2,200円
◎ 松山市大街道3-1-1
いよてつ会館ビル地下1F
◎ 11:00~14:30
17:00~22:00
☎年末年始 70人 Pなし
https://www.kadoya-taimeshi.com/
☎ 089-947-4600



7 元祖 宇和島鯛めし 丸水本店 Ganso Uwajima Taimeshi GANSUI honten



店長からひとこと

本場、宇和島の鯛めしが松山で食べられるお店。炊き込みとは一味ちがった鯛めしを味わってみてください。



!! 宇和島鯛めし(天然) 2,200円~
(費種) 1,650円
◎ 松山市大街道3丁目7-8
◎ 11:00~15:00(LO.14:30)
17:00~21:00(LO.20:00)(売切れ次第終了・早目の来店有り)

☎不定休 36人 Pなし
http://www.gansui.jp
☎ 089-909-8167

8 郷土料理 五志喜 Kyodoryori Goshiki



店長からひとこと

愛媛の郷土料理鯛そうめんをはじめ、宇和島鯛めしや地場野菜、肉、魚などの一品料理もご用意。地酒も豊富にとりそろえております。



!! 宇和島鯛めし 1,150円
◎ 松山市三番町3丁目5-4
◎ 11:00~14:30
17:00~22:00
(LO.21:30)
☎不定休 130人
Pなし OK
https://goshiki-soumen.co.jp/
☎ 089-933-3838



9 さかな料理 志季 Sakanaryori Shiki



たい



!! 天然鯛めし 1,000円
天然鯛素麺 1,000円
◎ 松山市二番町1丁目1-11
◎ 17:00~23:00

☎ 日曜日・祝日 100人
P なし OK
https://www.sakanashiki.com/
☎ 089・945・8945



店長からひとこと

昭和53年創業。志季では、季節に合わせた瀬戸内の魚料理、自家製のからすみ、また、天然鯛めしと天然鯛素麺、じゃこめしをご希望のお客様はご堪能いただけます。ご希望のお客様は必ずご連絡くださいませ。

10 食・楽・酒・家 炉辺人 別館 Syokurakusakaya ROBENTO Bekkan



たい たこ



!! 鯛めし(たきこみ) 570円
鯛めし(ひゅうがめし) 830円
たこの天ぷら 810円
◎ 松山市二番町2丁目3-1

◎ 17:30~24:00(LO.23:00)
※都合により変更になる場合がございます。
☎ 不定休 190人
P なし OK
https://robento.jp/



店長からひとこと

活魚料理や旬の瀬戸内鮮魚料理など海鮮メインで通常の居酒屋定番料理も大人気。木造りの店内はゆつくと癒やされます。また、地酒も多数楽しめます。

11 食・楽・酒・家 炉辺人 Syokurakusakaya ROBENTO Honten



たい たこ



【松山で20数年の歴史のある老舗居酒屋】

!! 鯛めし 570円 ひゅうがめし(南予風鯛めし) 830円
◎ 松山市二番町2丁目8-5 グリーンプラザビル1F
◎ 17:30~24:00(LO.23:00)
※都合により変更になる場合がございます。

☎ 無休 55人
P なし OK
https://robento.jp/



店長からひとこと

旬の食材、瀬戸内のめずらしい海鮮もぞくぞく入荷しております。

12 助格 三番町店 Sukekaku Sanbanchoten



たい



!! 釜たき鯛めし(天然鯛) 935円 ◎ 松山市三番町2-5-4
◎ 15:30~22:30

☎ 年末年始 60人
P なし OK
https://sukekaku.co.jp/
☎ 089・932・8118



店長からひとこと

古本をふんだんに使った、落ち着いた店内。大型の水槽から、鮮度抜群の魚料理を提供いたします。最大60名様まで利用可能な個室あり。様々な利用用途に合わせたお席をご用意できます。

13 助格 湊町店 Sukekaku Minatomachiten



たい



!! 釜たき鯛めし(天然鯛) 935円 ◎ 松山市湊町3丁目4-12
◎ 15:30~22:30

☎ 年末年始 21人
P なし OK
https://sukekaku.co.jp/
☎ 089・947・0828



店長からひとこと

水槽から揚げたて、鮮度抜群の魚料理が自慢。出来立ての料理が櫃(かい)で提供されるカウンター席がおすすめ。

14 鮨 小椋 Sushi Ogura

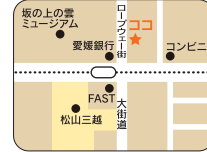


たい たこ あなご



!! 鯛めしセット 2,650円 ◎ 松山市大街道3丁目1-2
◎ 11:00~15:00(LO.14:30)
17:30~21:00(LO.20:30)

☎ 水曜日 23人 P なし
http://www.ogurawasyoku.html.
xdomain.jp/ogura.html
☎ 089・961・1243



店長からひとこと

瀬戸内産の旬の魚を真心込めて握ります。季節によって内容が少し変更する場合がございます。

15 蕎麦と郷土魚料理 銀次郎 Sobatokyodouoryori Ginjiro



たい



!! 宇和島の鯛飯定食 1,650円~ ◎ 松山市二番町3丁目7-15
◎ 11:00~15:00・17:00~22:00
金・土・休日前 17:00~23:00

☎ 無休 245人 P なし
☎ 089・986・6060



店長からひとこと

地産の美味しいものを取り揃えております。ご友人ご家族などいらっしゃってください。従業員一同心よりお待ちしております。

16 大黒屋 本町店 Daikokuya Honmachten

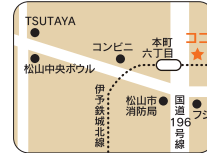


たい たこ



!! 鯛の漬け丼 940円
タイの釜めし 980円
タコの釜めし 1,100円
◎ 松山市本町6丁目9-5

◎ 11:00~15:00(LO.14:30)
☎ 毎週水曜日 100人
P 有20台 OK
https://daikokuya-udon.co.jp
☎ 089・924・0557



店長からひとこと

釜めし・うどんの専門店としてのこだわりを追求しています。素材を活かす出汁でひと釜ずつ炊きあげる釜めしと毎朝早くから練り上げるコシのあるうどんが自慢です。四国、松山、瀬戸内海の味をお楽しみください。

17 鯛めし もとやま本店 Taimeshi Motoyama Honten



たい



〒 宇和島鯛めし 1,958円
● 松山市大街道3-2-37
○ 11:00~20:00
※都合により変更になる場合がございます。

☎ 無休 ※都合により変更になる場合がございます。
👤 44人 Pなし 🏠 OK
https://yakitsura.jp/tai-meshi/
☎ 089・948・4343



店長からひとこと

愛媛の伝統的な郷土料理「宇和島鯛めし」をぜひご賞味ください。地産地消をコンセプトに地元食材を仕入れ自信を持ってお届けしております。鯛めしの他にじゃこ天、みかんハイボールなどもございますので、ぜひ一緒にお楽しみくださいませ。

18 鯛めし もとやま ロープウェイのりば店 Taimeshi Motoyama Ropewaynoribaten



たい



〒 宇和島鯛めし 1,958円
鯛めしじゃこ天セット 2,178円
● 松山市大街道3-8-3
ソラシャトー2F

○ 11:00~15:00
※都合により変更になる場合がございます。
☎ 不定休 📞 40人 Pなし
https://yakitsura.jp/tai-meshi/
☎ 089・948・9292



店長からひとこと

松山城を観光した後はロープウェイ降りてすぐ向かいにある松山城に一番近い鯛めしもとやまで、ゆつくりお食事はいかがですか？宇和島風の鯛めしをぜひご賞味ください。

19 てまり Temari



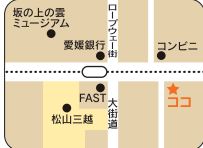
たい たこ あなご



店長からひとこと

瀬戸内の新鮮な魚を生け簀からそのまま調理し、お召し上がりいただけます。全席、個室、掘り炬燵。お一人さま用のカウンター席もあります。豊富な地酒、愛媛の果実酒と供にゆつたりと瀬戸内の旬をお楽しみください。

〒 伊予さつま汁ごはん 850円
● 松山市一番町2丁目5-14
○ 17:30~24:00
☎ 無休 📞 34人 Pなし
https://0899346624.owst.jp
☎ 089・934・6624



20 日本料理 すし丸本店 Traditional Japanese dishes "Sushimaru"



たい たこ あなご 松山鮓



〒 活き鯛めし膳 1,705円
松山御膳 2,145円
海鮮しゃぶコース 4,950円
● 松山市二番町2丁目3-2

○ 平日 11:00~14:00
16:30~22:30
土・日・祝日 11:00~22:30
☎ 無休 📞 180人 Pなし 🏠 OK
http://www.sushimaru.co.jp



店長からひとこと

寿司・日本料理専門店ならではの、活きの良い素材を使ったお料理です。味の良い瀬戸内の小魚を、存分にお楽しみください。

21 ひなた Hinata

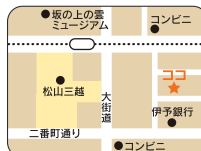


たい たこ あなご



〒 鯛めし 850円
● 松山市一番町2丁目4-6
第一吉美ビル1F
○ 17:30~24:00

☎ 不定休 📞 70人 Pなし
https://0899347170.owst.jp
☎ 089・934・7170



店長からひとこと

全室掘り個室で当店オリジナルの生ビール（キーン生）や自慢の厚切り牛タン塩タレ鉄板をお楽しみいただけます。新鮮な魚を生け簀から調理するので群度抜群。地酒や郷土料理、オリジナル料理もそろえていますのでご来店お待ちしております。

22 松山鯛めし 秋喜 Matsuyama Taimeshi Aka

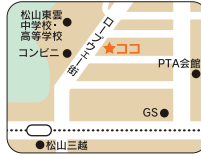


たい



〒 松山鯛めし膳天然真鯛 2,350円
松山鯛めし膳 秋喜オリジナル 1,840円
宇和島鯛めし膳 天然真鯛 2,350円
宇和島鯛めし膳 養殖 1,840円
● 松山市大街道3丁目5-1
○ 11:00~(L.O.14:30)
17:30~(L.O.20:00)
☎ 不定休 📞 44人 Pなし 🏠 OK
https://w-harmony.jp

☎ 089・909・7652



店長からひとこと

天然の鯛を使い土鍋で炊き上げる松山鯛めし、生の新鮮な鯛を特製のタレとこだわりのごはんと一緒に食べる宇和島鯛めし。この二つの鯛めしをお楽しみいただけます。

23 八久茂 Yakumo



たい たこ あなご 松山鮓



〒 鯛めし膳(宇和島風) 2,000円
ばら寿司定食 1,500円
● 松山市二番町3丁目7-2
○ 11:30~13:30・17:00~21:00
☎ 不定休 📞 80人 Pなし 🏠 OK
http://www.e-yakumo.com/
☎ 089・921・5495



店長からひとこと

瀬戸内魚料理自慢。実家が鮮魚店経営により、新鮮でリーズナブルな価格で提供いたします。

24 レストラン北斗 駅前店 Restaurant Hokuto Ekimaeten

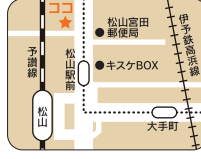


たい たこ



〒 鯛めし刺身御膳 1,780円
鯛めし膳 天麩羅御膳 1,580円
● 松山市宮田町14
○ 11:00~22:00

☎ 元日のみ 📞 314人 P有40台 🏠 OK
https://www.16hokuto.com/
☎ 089・932・4111



店長からひとこと

瀬戸内産の鯛を生米にのせて、特製ダシで20分、1釜ずつ炊き上げます。鯛の旨味が凝縮した深い味わいを貴方に...

25 活処 とび魚 Ikidokoro Tobiuo



!! 鯛釜飯 1,100円
タコ釜飯 900円
◎ 松山市二番町1丁目4-22
◎ 17:00~23:30
◎ 日曜日・祝日 142人
P なし OK
☎ 089・947・3377

瀬戸内海をそのままお店に移したようないけすで四季折々の魚介類をお造り・煮物・酢物・寿司などに調理いたします。



26 笑酒場 いっけん Warasakaba Ikken



!! 宇和島ぶっかけ鯛めし 970円
◎ 松山市二番町1丁目4-4
◎ 18:00~24:00
◎ 日曜日 40人
P なし OK
☎ 089・998・6068

瀬戸内海の新鮮な鯛を松山市の老舗醤油を使ったこだわりのたれで食べやすく井ぶりで提供いたします。

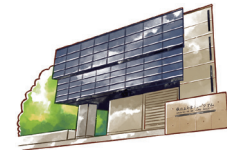
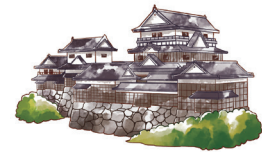


27 ありがたや Arigataya



!! うわじま鯛めし 1,500円
真鯛のにぎり 5貫 900円
◎ 松山市西一万町4番地1
◎ 12:00~14:00
◎ 17:30~23:00
◎ 不定休 50人
P なし OK
☎ 089・961・4910

生まれも育ちもうわじまで育った店主が作るうわじま鯛めしは本家本元のだし汁にもこだわりをもってお出します。その他にも新鮮な愛媛産の魚を使用して来店される方々に満足していただける事を心がけてやっています。



愛媛、まつやまを楽しもう。



松山市 道後エリア

11登録店

いで湯と城と文学のまち
松山を代表する観光スポット。
歴史ある道後温泉本館や、
新名所道後温泉別館
飛鳥乃湯泉など、見どころ
盛りだくさん。



道後温泉



飛鳥乃湯泉



夏目漱石



正岡子規



浴衣で温泉街を
歩くのも楽しい
発見があります。

松山市
道後エリア



坊っちゃん列車

東予・ 中予の 鯛めし

鯛一匹を丸ごとお米と一緒に
炊き込む「鯛めし」。鯛と塩、醤油、
出汁昆布などで味付けします。
シンプルであるがゆえ、新鮮な
素材の持ち味を存分に堪能
できる郷土料理です。お釜や
土鍋でじっくり炊き上げた後、
鯛の身をほぐし混ぜ合わせてから
いただきます。ご飯はふっくら、
鯛と昆布のうまみが染み込んだ
上品な味わいで、鯛から出る
だしの風味は格別です。



海
はん

食べ歩きコラム

東予の 鯛めし VS 南予の 鯛めし
何と鯛めしは2種類あるのだ！食べくらべ
あなたの推しメシはどちら



南予の 鯛めし

全国的にも珍しい！お刺身を使った
「南予の鯛めし」生卵入りの特製
ダレに、鯛の刺身と菜味を漬け
込みます。お茶碗にアツアツの
ご飯をよそい、タレごとご飯
にかけて食べるのが、南予
地方独特の食べ方です。
プリッとした歯ごたえで
適度に脂がのった鯛と、
タレが絡んだご飯はおかわりが
とまらなくなる程の美味しさです。
サラリといただけるのも魅力。

28 元祖 宇和島鯛めし 丸水道後店 Ganso Uwajima Taimeshi GANSUI Dogoten たい



11 天然宇和島鯛めし 2,200円
養殖真鯛宇和島鯛めし 1,650円
松山市道後湯之町13-10
11:00~15:00 (L.O.14:30)
17:00~21:00 (L.O.20:30)
季節により変動あり
不定休 28人 Pなし
http://www.gansui.jp

店長からひとこと
創業百有余年
宇和島鯛めしの元祖!
本物の味をご提供いたします。



089-968-1861

29 おいでん家 道後店 Oidenka Dogoten たい たこ



11 松山あぶり鯛めし 1,980円 (限定15食)
宇和島鯛めし 1,500円
松山市道後湯之町13-23
11:30~14:00 (L.O.13:30)
17:30~22:00 (L.O.21:00)
不定休 85人 Pなし

店長からひとこと
魚屋直営ならではの新鮮な魚介類の料理をはじめ愛媛の郷土料理を地酒と一緒に楽しめます。



089-931-6161

30 かどや 道後椿坂店 Kadoya Dogotsubakizakaten たい たこ あなご



11 鯛めし膳 1,600円
松山市道後湯之町20-24
11:00~15:00 (L.O.14:30)
17:00~22:00 (L.O.21:30)
無休 36人 Pなし
https://www.kadoya-taimeshi.com/
089-931-5400

店長からひとこと

道後店は観光地ということもあり観光客の方が多く来店していただいております。初めて鯛めしを食べたお客様が、道後に来たらまた来ますという方が多いです。そして、お一人でも気軽に来店できる雰囲気やスタッフ一同心がけています。その為、お一人で来店されたお客様にも喜んでもらっています。



31 助格 道後店 Sukekaku Dogoten たい



11 釜たき鯛めし (天然鯛) 935円
松山市道後湯之町13-5
15:30~22:30
年末年始 22人 Pなし OK
https://www.sukekaku.co.jp/
089-947-5858

店長からひとこと

古民家を改装した、趣のある店内。水槽から揚げたて、鮮度抜群の刺身を堪能できます。人気のカウンター席では、目の前で調理され、(かい)で提供される旬の料理を楽しめます。



32 瀬戸内料理 金兵衛 Setouchiryori Kinbei たい



11 松山鯛釜めし 1,518円
宇和島鯛めし 1,628円
宇和海受鯛刺身 1,738円
松山市道後湯之町14-17
平日11:00~15:00 (L.O.14:30)
17:00~23:00 (L.O.22:30)
金・土・祝前日11:00~24:00 (L.O.23:30)
無休 110人 Pなし OK
http://dogo-kinbei.com

店長からひとこと

道後飛鳥乃湯泉の前にあります瀬戸内料理金兵衛は瀬戸内海の恵みを中心のメニューで宇和島鯛めしや穴子の天ぷらなど瀬戸内料理を堪能してください。



089-993-5511

33 大黒屋 道後店 Daikokuya Dogoten たい たこ



11 鯛の清井 940円
タイ釜めし 980円
タコ釜めし 1,100円
松山市道後湯之町8-21
11:00~21:00 (L.O.20:30)
毎週水曜日 120人
P有30台 OK
https://www.daikokuya-udon.co.jp/

店長からひとこと

釜めし、うどん専門店としてのこだわりを追求しています。素材を活かす出汁で一釜ずつ炊き上げる釜めしと毎朝早くから練り上げるコシのあるうどんが自慢です。四国、松山、瀬戸内海の味をお楽しみください。



089-925-5005

34 道後 魚武 Dogo Uotake たい たこ あなご



11 宇和島鯛めし 1,738円
伊予さつまめし 1,518円
鯛釜飯 1,518円
松山市道後湯之町13-19
平日11:00~22:00 (L.O.21:30)
金・土・祝前日11:00~23:00 (L.O.22:30)
年中無休 64人 Pなし OK
http://www.dogo-uotake.com/
089-913-1414

店長からひとこと

道後温泉本館の前にあります道後魚武では愛媛の郷土料理を中心とした御膳や一品料理のお店です。地元ならではの料理やお酒をじっくりと味わえます。



35 道後麦酒館 Dogo Bakushukan たい



11 宇和島鯛めし 1,200円
松山市道後湯之町20-13
11:00~14:00 (L.O.13:30)
17:00~21:00 (L.O.20:30)
ビールテイクアウトは11:00~21:00 (L.O.20:30)
無休
50人 (テーブル14) ※店内完全禁煙
Pなし OK (ビールのみ)
https://www.dogobeer.co.jp/
089-945-6866

店長からひとこと

当店自慢の「ぶっかけ鯛めし」。ご飯の上に愛媛県産地鶏の卵と、新鮮な瀬戸内の真鯛の刺身をたっぷりのせ、甘めの出汁醤油をかけていただきます。道後の地ビール・地酒と共に是非ご賞味ください。



36 日本料理 すし丸道後店

Traditional Japanese dishes
"Sushimaru"



!! 松山鮓セット 1,540円
活き鯛めし膳 1,705円
穴子チラシ 1,650円
◎ 松山市道後湯之町20-12
ホテルパティオドウゴ1F

◎ 11:00~14:00
17:00~22:00
⑧ 月曜日 出35人 Pなし
■ OK(穴子ちらしのみ)
<https://www.sushimaru.co.jp>

店長からひとこと

道後温泉本館のすぐ隣。瀬戸内の新鮮な魚介をお気軽なお値段で楽しめます。湯上りに是非どうぞ。



☎ 089・932・6157

37 松山鯛めし秋喜 道後店

Matsuyama Taimeshi Aka Dogoten



!! 松山鯛めし 2,350円
宇和島鯛めし 2,200円
◎ 松山市道後湯之町12-34

◎ 昼11:00~15:00 (L.O.14:30)
夜17:00~21:00 (L.O.20:30)
⑧ 水曜日 出43人 Pなし ■ OK
<https://w-harmony.jp>

店長からひとこと

天然の鯛を使い土鍋で炊き上げる松山鯛めし、生の新鮮な鯛を特製のタレとこだわりの卵でこはんと一緒に食べる宇和島鯛めし。この2つの鯛めしをお楽しみいただけます。



☎ 089・907・0812

38 道後いなり ゆのや

Dogo Inari Yunoya



!! 宇和島鯛めしいなり
1個352円
◎ 松山市道後湯之町3-10
柳井館2F
◎ 10:00~16:00
⑧ 毎週木曜日
Pなし ■ OK
☎ 089・968・1340

道後温泉駅前に店舗を構えたいなり寿司専門店。県内産の真鯛を使用した宇和島鯛めし風のいなり寿司のほか、県内産の旬な具材を使用したバリエーションに富んだ様々ないなり寿司をご賞味ください。



松山市 西部エリア

4登録店



松山空港



松山観光港

松山の空と海のエントランス、
空港や港のあるエリア。
新鮮な海産物が水揚げ
される漁港もあり
鮮度のよい「海ごはん」を
お楽しみいただけます。



松山市
西部エリア

39 うどん茶屋北斗 三津店 Udonchaya Hokuto Mitsuten



店長からひとこと

瀬戸内産の鯛を使用し、注文をいただいてから炊きあげる絶品の釜めしを御賞味ください。来店前にお電話頂ければ希望時間に炊きあげておきます。



11 愛媛まんさいうどん 780円 ☎ 10:30~21:00 (L.O. 20:30)
甘とろ豚のちゃんぽんうどん 770円 ⑧ 元日のみ 1110人
タイ釜めしうどんセット 1,230円 P 有30台 OK
📍 松山市祇川1丁目3-27 <https://www.16hokuto.com/>

☎ 089・951・5117

40 鯛めしかどや 松山空港店 Taimeshi Kadoya matsuyama airport



店長からひとこと

愛媛県南予地方の代表的な郷土料理「宇和島鯛めし」を中心に、地元の新鮮な食材を使ったメニューもご用意しております。創業66年かどやの味を是非ご賞味ください。



11 宇和島鯛めし 1,700円
宇和島づくし鯛めし 2,200円
📍 松山市南吉田町2731
松山空港ビル2F
☎ 11:00~19:30 (L.O. 19:00)
⑧ 無休 ⑨ 80人
P 空港共有有料
<https://www.kadoya-taimeshi.com/>

☎ 089・965・4600



41 CHEF'S KITCHEN



11 まぜませ鯛飯 1,600円
📍 松山市南吉田町2731
松山空港ビル2F
☎ 11:00~14:30
14:30~20:00 (L.O. 19:45)
⑧ 無休 ⑨ 80人
P 空港共有有料
☎ 089・973・5011

宇和島産の真鯛を使用した鯛めしです。「宇和島鯛めし」新鮮な真鯛の刺身をご飯に乗せて、シェフズキッチン特製の少し甘めのだしと生たまごを「まぜませ」してお召上がりください。

42 たこやきヨツちゃん Takoyaki Yotchan

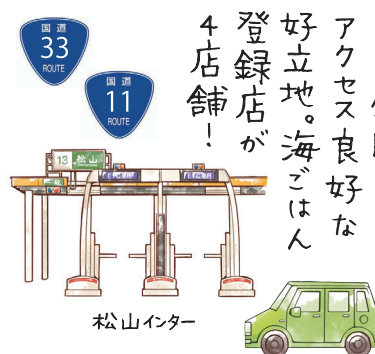


11 たこめし 300円
※たこめしの販売は土曜日のみ。
11:00から 限定30パック
📍 松山市西理生901
☎ 水・木・金曜日 12:00~17:00
土曜日 11:00~12:10
⑧ 日・月・火曜日 P 有5台 OK
<https://www.mcvb.jp/umigohan/>
☎ 090・5913・0026

やわらかいたこをご賞味ください。

松山市 南部エリア

4登録店



松山インター



石臼部焼

国内の最長の
生存記録更新中!
人工哺育で生きた
白くまピース

33号線を南に進むと
砥部焼の窯元や
愛媛県立とべ動物園など、
グルメ以外の楽しみも
あります。

松山市
南部エリア



43 海の蔵・山の蔵 源八 Uminokura・Yamanokura Genpachi



!! 鯛の釜飯 810円
鯛の釜飯 810円
◎ 松山市古川北3丁目5-10
◎ 平 日11:00~15:00・17:00~22:00
土日祝11:00~15:00・16:00~22:00
◎ 無休 山230人 P有60台 OK
http://www.takeshicompany.com/
restaurant/genpachi

店長からひとこと

地産地消をモットーに、瀬戸内の魚や旬の野菜、こだわりの地鶏等を使用した料理が源八のこだわりです。



☎ 089・960・0111

44 助格 天山店 Sukekaku Amayamaten



!! 釜たき鯛めし(天然鯛) 935円
◎ 松山市小坂5丁目4-16
◎ 15:30~22:00
◎ 年末年始 山22人
P有15台 OK
https://sukekaku.co.jp/
☎ 089・934・1188

店長からひとこと

店内の大型水槽から提供する、鮮度抜群の魚料理がおすすめ。専用の駐車場を完備し、少人数から最大22名様を収容できる個室があり、ご家族連れでのご利用にもびったりです。



45 北斗七星 HokutoSichisei



!! 鯛めし定食 1,580円
たこ釜めし刺身定食 1,760円
鯛釜めし刺身定食 1,760円
◎ 松山市東石井2丁目21-11
https://www.16hokuto.com/
◎ 11:00~22:00
◎ 元日のみ 山154人
P有30台 OK

店長からひとこと

新鮮な瀬戸の鯛を秘伝のタレで絡めてご飯と一緒に召し上がります。じゃこ天もついて、郷土料理を堪能できる定食です。



☎ 089・956・5677

46 春夏秋冬 創食 飯台 Handai



!! 南予の鯛丼 1,650円
釜飯膳 1,650円
◎ 松山市来住町1420-1
◎ 11:00~14:30 (L.O.14:00)
17:00~22:00 (L.O.21:30)
◎ 月・火曜日/詳しくはHPにて
山200人 P有32台 OK
www.mifunaya.jp/handai
☎ 089・956・6000

幅広い世代の方にお召し上がりいただけるメニューを描いております。南予宇和島から直送の鯛をご堪能ください。

松山市北部・北条エリア

5登録店

旧北条市を含むこのエリアは、鹿島や高縄山などの曲豆かな自然に恵まれています。マリネジャーやゴルフも楽しい、海岸沿いのドライブもおすすめ！このエリアならではの「鯛めし」に出会えます。



北条鹿島



鹿島まで船で約3分の船旅！

北部・北条エリア



47 太田屋 鹿島店 Ootaya Kashimaten



たい



店長からひとこと

渥美清が大好きだった鹿島。自然を感じて、海上座敷から海を眺めながらの名物鯛めしと海の幸は絶品でございます。



鯛めし(一人前) 880円
鯛めし定食 1,925円
鯛めし姿炊き(4~5人前)
要予約 時価6,000円前後

松山市北条辻1596-3(鹿島)
11:00~20:30(16:00以降は予約制)
水曜日・不定休 100人
P 有50台(市営・有料) OK
http://iyo-ootaya.info
営業期間 4月下旬~10月下旬

089・993・0012

48 太田屋 北条店 Ootaya Hojoten



たい



店長からひとこと

創業150年の歴史を持ち、花へんろの舞台となった街。鯛の風味を生かした上品な鯛めしをお楽しみください。



鯛めし(一人前) 880円
鯛めし定食 1,925円
鯛めし姿炊き(4~5人前)
要予約 時価6,000円前後

松山市北条774
11:00~14:00・17:30~20:00
5月~10月休業/営業期間中は水曜日
60人 P 有10台 OK
http://iyo-ootaya.info

089・993・0021

49 登佐屋 上町 Tosaya Kamimachi



たい



鯛めし折 600円
松山市北条辻11-1
10:00~17:00
不定休 なし
P 有3台 OK

地元の天然鯛を使った鯛めし。昔ながらの味をぜひご賞味ください。

089・993・1838

50 レストランふわり Restaurant Fuwari



たい



鯛めし定食 1,350円
刺身定食 1,400円
剣先いか定食 1,600円
松山市太浦119
平日 10:30~14:30
土日祝 10:30~15:30
木曜日 42人
P 有180台 OK
www.fuwari.or.jp/
089・911・7700

地元で取れた鮮度抜群の魚で勝負しています。北条ならではの炊き込み鯛めしは大好評です。刺身と煮付けから選べます。

※写真は刺身を選んだ場合です。

51 和食処 秀 Wasyokudokoro Shu



たい



鯛釜めし 880円
鯛釜めしセット 1,529円
鯛釜めし膳 1,969円
松山市北条辻432-3
平日 11:30~14:00
17:00~21:00
月曜日・不定休
30人(予約人数最大24人)
P 有5台 OK
http://www.washoku-shu.com/
089・993・4422

一度焼いた鯛のあらを長時間煮込みスープを取り、それをベースに鯛めしの出汁と合わせ、ご注文いただいてから一人用の釜で炊き上げます。炊きたての鯛めしをご賞味ください。





松山市 中心エリア 27登録店

- 1 居酒屋 華々
- 2 うどん茶屋北斗 樽味店
- 3 海の幸 鯛や
- 4 ANAクラウンプラザホテル松山 日本料理 雲海
- 5 おとさち家
- 6 かどや 大街道店
- 7 元祖 宇和島鯛めし 丸水本店
- 8 郷土料理 五志喜
- 9 さかな料理 志季
- 10 食・楽・酒・家 炉辺人 別館
- 11 食・楽・酒・家 炉辺人
- 12 助格 三番町店
- 13 助格 湊町店
- 14 鮨 小椋
- 15 蕎麦と郷土魚料理 銀次郎
- 16 大黒屋 本町店
- 17 鯛めし もとやま本店
- 18 鯛めし もとやま ロープウェイのりば店
- 19 てまり
- 20 日本料理 すし丸本店
- 21 ひなた
- 22 松山鯛めし 秋喜
- 23 ハ久茂
- 24 レストラン北斗 駅前店
- 25 活処 とび魚
- 26 笑酒場 いっけん
- 27 ありがたや

※掲載情報は予告なく変更される場合がありますのでご了承ください。

道後エリア

11登録店



- 28 元祖 宇和島鯛めし 丸水道後店
- 29 おいでん家 道後店
- 30 かどや 道後椿坂店
- 31 助格 道後店
- 32 瀬戸内料理 金兵衛
- 33 大黒屋 道後店
- 34 道後 魚武
- 35 道後麦酒館
- 36 日本料理 すし丸道後店
- 37 松山鯛めし秋喜 道後店
- 38 道後いなり ゆのや

西部エリア

4登録店

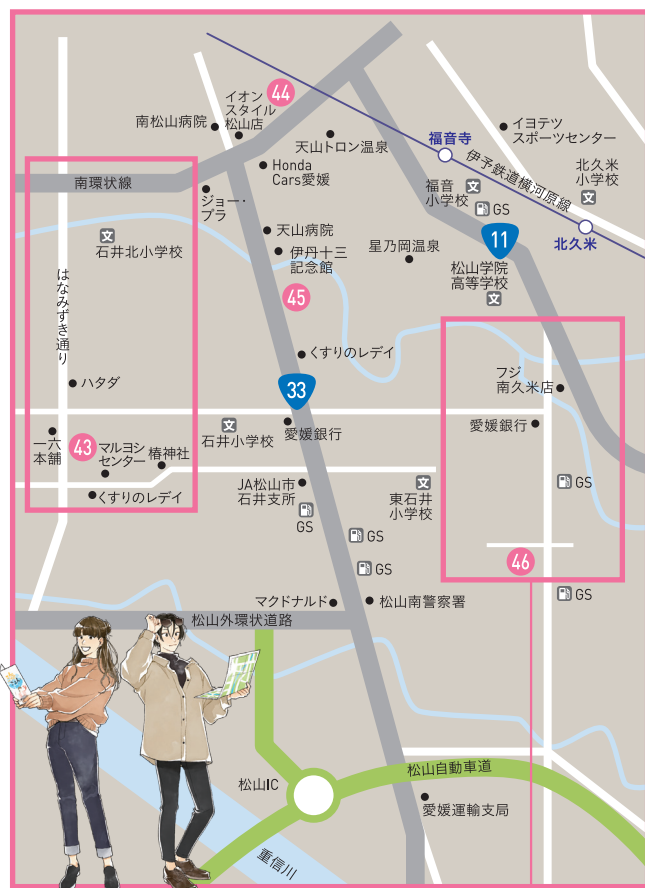


- 39 うどん茶屋北斗 三津店
- 40 鯛めしかどや 松山空港店

- 41 CHEF'S KITCHEN
- 42 たこやきヨッちゃん

※掲載情報は予告なく変更される場合がありますのでご了承ください。

南部エリア 4 登録店



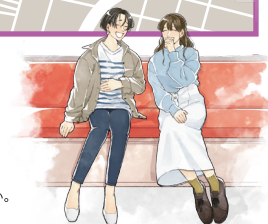
- 43 海の蔵・山の蔵 源八
- 44 助格 天山店
- 45 北斗七星
- 46 春夏秋冬 創食 飯台



北部・北条エリア 5 登録店



- 47 太田屋 鹿島店
- 48 太田屋 北条店
- 49 登佐屋 上町
- 50 レストランふわり
- 51 和食処 秀



※掲載情報は予告なく変更される場合がありますのでご了承ください。