GIFU AYU FAIR
岐阜
鮎料理フェア
2025年度版

岐阜「鮎を食べよう！」キャンペーン Instagram

岐阜「鮎料理」フェア参加店舗 随時募集中

「岐阜の鮎料理」魅力発信ブックもご覧ください

発行元：岐阜県・世界農業遺産「清流長良川の鮎」推進協議会
発行日：令和7年5月
制作：株式会社中広

※店舗データや商品の価格等は令和7年5月現在の情報です。詳細は各店舗に直接お問い合わせください

鮎料理フェア名店ガイドブック

GIFU AYU FAIR
岐阜
鮎料理フェア
2025年度版

召し上がれ！

清流の味を

岐阜県内 鮎がおいしい98店舗 総まとめ

オトクなクーポンつき！

プレゼントが当たる！ シールラリー開催

へえ〜

Prologue

長良川の澄んだ水の中で育つ鮎。「食」のみならず、伝統文化、
歴史、経済と相互に深く結びつきながら保全・活用・継承されています。
鮎を通じた人の生活、水環境、漁業資源が相互に連環する仕組みである
「長良川システム」が世界に認められ、
2015年、「清流長良川の鮎」として世界農業遺産に認定されました。

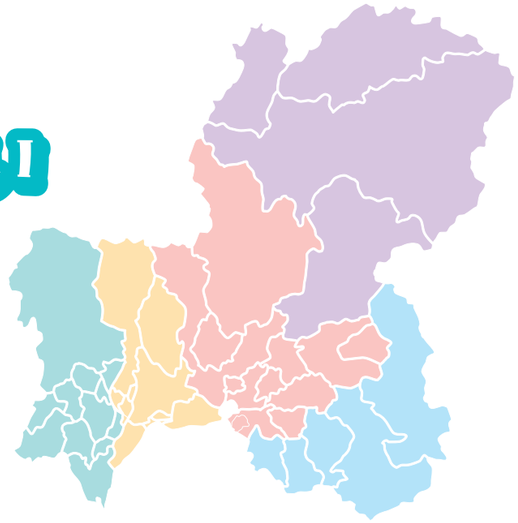
「鮎」を使った鮎料理は、定番の塩焼きをはじめ、
甘露煮、鮎雑炊、うるか、徳川将軍家に献上された鮎鮨など、
清流とともにある岐阜県の長い歴史の営みの中で培われ、
本県の「食」に深く根付いた誇るべき文化の一つです。

岐阜県では、鮎料理を提供する飲食店等を登録し、
一体となってPRすることで、鮎の食文化の一層の発展とその発信を図り、
鮎の消費拡大とブランド力の向上を加速させる取り組みとして、
岐阜「鮎料理」フェアを展開しています。
ぜひ、鮎の本当の魅力を味わってください。

GIFU AYU FAIR
岐阜
鮎料理フェア

オトクなクーポンつき！

鮎がおいしい98店舗



鮎料理が自慢のお店を一挙にご紹介。
岐阜県で、清流を味わおう！

岐阜エリア …… 03

岐阜市・羽島市・各務原市・山県市・瑞穂市・本巣市・岐南町・笠松町・北方町

- 一笑
- 魚茂
- うを義
- 円相カド
- 円相くらうど
- Eau et sel
- 割烹うおそう
- 岐阜グランドホテル 日本料理「吉祥」
- 岐阜城下町 月待ち茶屋
- ぎふ長良川温泉 ホテルパーク
- 旬菜屋 西むら
- 炭焼うなぎ ひゃくわ亭
- 清流ホルモン 信長 本店
- 千杓 ーせんじゃくー
- 匠味 平野
- 長良川温泉 石金
- 日本料理 雅味 近どう
- 日本料理 ひら井
- バル・バロッサ
- 美殿町 くまのみ
- 都ホテル 岐阜長良川 日本料理 かいらん亭
- 湯葉と豆腐の店 梅の花 岐阜店
- LA LUCANDA
- Ristorante il Presidente
- 料理旅館 翠々園 植東
- 和風料理 後藤家
- 割烹 堀部
- げんそう
- 四季を彩る和食処 琴川
- 天然鮎専門 結の舟（さくら町店）
- 日本料理 川島
- 美山観光やな
- つかみどりと直売の鮎の専門店 高田水産
- 鮎料理 やな川
- 仕出しお弁当 菊水
- 炭焼き あゆ料理 アオ山

西濃エリア …… 09

大垣市・海津市・養老町・垂井町・関ケ原町・神戸町・輪之内町・安八町・揖斐川町・大野町・池田町

- 鮎料理専門店 十六兆
- 粋料亭 助六
- 気まぐれ料理店 きわみ
- 助六離れ みよし亭
- 安田水産 和食処はなみずき
- やまと新館
- やまと本店
- 鮎料理 森前
- 魚初
- 岡部やな
- 上長瀬やな 和亭
- 川口やな
- 坂内ヤナ 清流荘
- 川の駅 旬の味 おか多
- 白喜屋

中濃エリア …… 12

関市・美濃市・美濃加茂市・可児市・郡上市・坂祝町・富加町・川辺町・七宗町・八百津町・白川町・東白川村・御嵩町

- 味女
- 鮎かとれあ
- 鮎の里 ほらど
- 鮎料理専門店 鮎や
- 板取川洞戸観光ヤナ
- 田舎料理 しゃくなげ
- 鵜匠の家 岩佐
- 清流川魚料理 徳兵衛茶屋
- 関観光ホテル
- 手打ち蕎麦のあゆ樹
- やまなみ
- 花いかだ
- 瓢箪苑
- 美濃にわか茶屋
- うなぎ 一品料理 岩駒
- 御食事処 天野屋
- お食事処 やしろ
- 釜ヶ滝 滝茶屋
- 郷土料理 大八
- 郡上八幡やな
- 小昼処 かにはさくら
- 杉ヶ瀬ヤナ
- 清流長良川あゆパーク あじわい広場前 食体験コーナー
- だるまや
- 手打ちそばうなぎの店 彦河屋
- 天然鮎みやちか
- 和み舎せせらぎ
- Fish Market 海風
- 芳花園
- RAVI
- 流響の里
- レストラン里川
- こぶしの里 七宗店
- 日本料理いこい
- 料理旅館 吉村屋

東濃エリア …… 18

多治見市・中津川市・瑞浪市・恵那市・土岐市

- 美菜ガルテンふるかわ
- 山×星×川の温泉宿 岩寿荘
- 日本料理 きん魚
- 柳家
- 澄ヶ瀬やな
- 日本料理とうなぎ 蜻蛉
- 日本料理 鰻料理 あいみ

飛騨エリア …… 20

高山市・飛騨市・下呂市・白川村

- 飛騨季節料理 肴
- 料理旅館こまくさ
- 割烹 克己
- タスパ de シャングリラ
- 割烹美松

期限'25.10.31 魚茂
釣り人直送 天然鮎コース7,500円→7,000円
※他クーポン併用不可
※1グループ利用可能

岐阜エリア
36店舗

テイクアウト やな体験 座敷あり 大人数OK 予約OK 電子マネー
岐阜市
一笑
長年親しまれるアットホームな居酒屋

素材の良さを生かす塩加減と焼き方

カウンターの上には日替わりのお惣菜

アットホームな雰囲気の中、店主が腕を振るった多様なメニューを味わえる一笑。おすすめは柔らかな身を日本酒で味を整えた生姜醤油といただく稚鮎の素焼き。塩焼きやフライ、刺身、赤煮などもあります。

Data
- 岐阜市一松道1-6　河合ビル1F
- 058-240-2359
- 11:00〜14:00、17:30〜23:30
- ㊡ 火
- カウンター5席、座敷12席

テイクアウト やな体験 座敷あり 大人数OK 予約OK 電子マネー
岐阜市
魚茂
料理人が釣り上げた良質の天然鮎

頭から丸かじり出来る鮎の塩焼き

店主が釣り上げた天然鮎は発送可能

良質の苔で育った香りの良い鮎が釣れる馬瀬川や板取川で釣り上げた鮎は、氷で絞めて冷凍することで鮮度を保ちます。鮎を3尾以上使う「釣り人直送天然鮎コース」がおすすめ。テイクアウトもOK。

Data
- 岐阜市鷺山新町6-5
- 058-231-3027
- 11:30〜14:00、17:00〜20:00
- ㊡ 水
- 座敷50席・テーブル50席

テイクアウト やな体験 座敷あり 大人数OK 予約OK 電子マネー
岐阜市
うを義
郡上鮎を割烹料理と鵜飼弁当で

岐阜の味が堪能できる「鵜飼御膳」

鮎料理は事前に電話で問い合わせを

郡上の天然鮎を会席料理から弁当まで楽しめます。コース料理では塩焼き、魚田、天婦羅、フライといった焼物や揚物から、甘露煮、背越し、うるか、雑炊など、色々な味が堪能できます。

Data
- 岐阜市春日町1-11
- 058-262-0382
- 17:00〜24:00
- ㊡ 日（祝日は基本お休みですがご希望があればご相談ください）
- 30席

テイクアウト やな体験 座敷あり 大人数OK 予約OK 電子マネー
岐阜市
円相カド
岐阜の鮎を岐阜の地酒でいただく

サクサク食べられる稚鮎の天婦羅

甘酸っぱさがたまらない鮎の南蛮漬け

稚鮎の天婦羅は店の人気メニューでさっぱりと塩でいただくのがおすすめ。期間限定の子持ち小鮎の一夜干しはシンプルな味付けだからこそ、鮎の味を引き出します。岐阜の地酒のお供に最適です。

Data
- 岐阜市住田町2-13-5
- 058-213-2678
- ランチ11:00〜14:30（L.O.14:00） ディナー17:00〜23:00（L.O.22:30）
- ㊡ 奇数月 第3火
- テーブル最大40席、カウンター最大16席

テイクアウト やな体験 座敷あり 大人数OK 予約OK 電子マネー
岐阜市
円相くらうど
岐阜の鮎を地元酒造の酒で楽しむ

鮎料理4品がつく人気の鮎づくし膳

お刺身には香ばしい骨の唐揚げ付き

岐阜県産の鮎を使った塩焼き、甘露煮をはじめ、刺身、天婦羅、珍味の鮎うるかなど定番から通好みの鮎料理を用意。地元酒蔵がつくった地酒や地ビールと一緒に楽しむこともできます。

Data
- 岐阜市橋本町1-10-1アクティブG 2F
- 058-265-3256
- ランチ11:00〜15:00（L.O.14:30） ディナー17:00〜22:30（L.O.22:00）
- ㊡ 奇数月の第3火
- 40席

日本酒一杯無料
※他券併用不可
期限'25.10.31 円相カド

地酒グラス一杯無料
※1グループ一杯
期限'25.10.31 円相くらうど

期限'25.10.15 岐阜グランドホテル 日本料理「吉祥」
ソフトドリンク一杯サービス

期限'25.10.31 割烹うおそう
ウーロン茶一杯または
グラス生ビール一杯サービス
※他クーポン併用不可

テイクアウト やな体験 座敷あり 大人数OK 予約OK 電子マネー
岐阜市
Eau et sel（オー・エ・セル）
鵜飼観覧の船上で楽しむディナー

フレンチ鮎二段弁当（5,940円※税込）

高級観覧船で食事が楽しめます

8〜10時間かけて低温で火入れしたコンフィが入った「フレンチ鮎二段弁当」や「岐阜鵜飼でフレンチフルコース」では、フランス料理と鮎の融合が楽しめます。お店のサイトからお取り寄せも可能です。

Data
- 岐阜市宇佐3-18-15
- 058-275-6317
- 11:30〜14:30、18:00〜21:30
- ㊡ 火・水

テイクアウト やな体験 座敷あり 大人数OK 予約OK 電子マネー
岐阜市
割烹うおそう
季節ごとの鮎を一番生かした料理で

鮎の刺身は期間限定メニューです

35年前に当店で始まった「あゆめし」

代々店主が市場のセリに参加をして鮎を仕入れる「うおそう」。長良川中流域の新鮮な鮎にこだわり、稚鮎から落ち鮎まで鮎の成長とともに味の違いを楽しめます。

Data
- 岐阜市矢島町1-3
- 058-262-1875（要予約）
- 11:30〜14:00、17:30〜21:00
- ㊡ 水
- カウンター8席・テーブル4席・座敷25席

テイクアウト やな体験 座敷あり 大人数OK 予約OK 電子マネー
岐阜市
岐阜グランドホテル 日本料理「吉祥」
岐阜の風味豊かな食材を会席料理に取り入れて

「ぎふの極み 長良川会席」

パーテーションで仕切られたくつろぎの空間

おすすめの「ぎふの極み 長良川会席」では、世界農業遺産に認定された清流長良川の伏流水で育った鮎を使用。焼き時間は15〜20分。強火の遠火で芯までしっかり火を入れます。

Data
- 岐阜市長良648
- 058-233-1125（直通）
- 11:30〜14:30（O.S.13:30）、17:00〜21:00（O.S.19:30）
- ㊡ 火※前日17:00までの予約制
- テーブル62席、座敷14席

テイクアウト やな体験 座敷あり 大人数OK 予約OK 電子マネー
岐阜市
岐阜城下町 月待ち茶屋
老舗料亭の味を鮎料理で愉しむ

頭から骨まで丸ごと食べられる塩焼き

鮎うるかで焼く五平餅は持ち帰りOK

一時間近くかけて丁寧にじっくり焼き上げた鮎の塩焼きは、蓼酢を付けることで香りが引き立ちます。また鮎のうるかを使った味噌で焼いた五平餅も絶品です。老舗料亭で腕を磨いた自慢の料理をぜひ。

Data
- 岐阜市東材木町29-2
- 058-337-2354
- 11:30〜14:00　17:00〜21:30
- ㊡ 月
- テーブル24席

テイクアウト やな体験 座敷あり 大人数OK 予約OK 電子マネー
岐阜市
ぎふ長良川温泉 ホテルパーク
創業130年の老舗ホテルで味わう鮎料理

長良川を眺めながらいただく多彩な鮎料理

鮎本来の味が一番楽しめる塩焼き

地元食材を生かしたこだわりの料理は老舗ホテルならでは。中でも季節限定の鮎料理はシェフが丁寧に調理してくれるため、まさに絶品。塩焼きや甘露煮、フライ、お造りなど是非ご賞味ください。

Data
- 岐阜市湊町397-2
- 058-265-5211
- （昼）11:30〜14:00 （夜）17:00〜21:00
- ㊡ 年中無休（休館日あり）
- 20席（人数はお問い合わせください）

テイクアウト やな体験 座敷あり 大人数OK 予約OK 電子マネー
岐阜市
旬菜屋 西むら
岐阜県産鮎のおいしさを多くの人に知ってほしい

爽やかな香りが匂い立つ長良川天然鮎塩焼

2021年に改装した店内

季節感のある料理をお値打ち料金で食べられる気軽さが人気。鮎料理は長良川の鮎のみを使用しています。食を通じて岐阜県産鮎の魅力を広め続けています。

Data
- 岐阜市長良福光1-1
- 058-260-8261
- 11:30〜14:30、17:30〜21:30
- ㊡ 月
- カウンター4席、テーブル16席

期限'25.10.31 炭焼うなぎ ひゃくわ亭
鮎とうなぎ蒲焼を同時にお買い上げいただいた方は、
うなぎ蒲焼1尾ごとに100円OFF
※他券併用不可

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー
岐阜市

炭焼うなぎ ひゃくわ亭

備長炭の遠赤効果と絶妙な焼き加減で魚の旨味を引き出す

鮎の塩焼きは前日までに予約注文が必要です

旅館やホテルでも販売する鮎味噌も人気

川魚問屋直営の鰻屋が備長炭で焼き上げる鮎は、「皮はパリッと身はふっくら」。老舗の卸問屋として培った目利きにより、厳選した天然鮎と養殖鮎のどちらもご用意しています。

Data
岐阜市茜部新所1-229-1
058-271-2893
15:00～18:00　土11:00～13:00／15:00～18:00
休 水・日・祝
※7・8月は営業日も営業時間も通常と異なりますのでHP等をご確認ください

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー
岐阜市

千杓 ―せんじゃく―

美しい水で活かした鮎の夏限定料理を召し上がれ

活あゆ会席は2つのコースを用意

店主自慢の活き鮎のお造り

丁寧に育てられた鮎は調理直前まで、自店の池で活かしているためお造りは甘く、塩焼きは骨まで食べられます。鮎料理は5月から9月末までの期間限定でお寿司やお吸い物、唐揚げなどが楽しめます。

Data
岐阜市川部5-32-1
058-239-4700
12:00～14:00、18:00～21:30
休 不定休
カウンター5席　座敷2席（6～8名がけ）

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー
岐阜市

長良川温泉 石金

長良川の河畔にてハーブで育てた香魚を味わう

旬の味覚を盛り込んだ会席料理

香りが自慢の鮎を塩焼きでお楽しみください

長良川の河畔に建つ趣のある温泉旅館「石金」。鵜飼のシーズン中は会席料理に鮎の塩焼きが加わり、時期やコースによっては揚げ物や甘露煮も楽しめます。

Data
岐阜市長良112
058-231-8156
9:00～20:00（予約受付時間）
休 不定休
100席以上

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー
岐阜市

清流ホルモン 信長 本店

信長公の「おもてなし」を堪能

鮎釜飯ランチ（1,925円※税込）

信長公のおもてなしを彷彿とさせる演出

注文を受けてからじっくりと炊き上げる釜飯はこの店自慢の逸品。釜を開けた瞬間に鮎の香ばしい香りが広がり、ふっくらもちもちに炊き上がった鮎釜飯に大葉の味わいがアクセント。

Data
岐阜市松ヶ枝町4-5
058-263-6633
11:30～15:00（L.O.14:00）、17:00～22:00（L.O.21:00）
休 月（祝日の場合は営業）
60席

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー
岐阜市

匠味 平野

郡上の天然物を使った鮎料理の数々

利き鮎が楽しめる「鮎の塩焼き」

高温の炭火で遠火で焼き上げます

鮎漁が解禁になる5月中旬から落ち鮎の10月中旬まで鮎料理が味わえる「匠味 平野」。脂がふっくら乗った和良川の鮎や香り豊かな吉田川の鮎など、育った川で異なる味わいの違いをお楽しみください。

Data
岐阜市御浪町10（御浪ビル1F）
058-263-8644
17:30～22:00（L.O.）
休 日、第1月（※月が祝日の場合も休み）
カウンター6席、座敷席・個室2部屋（2名～8名）

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー
岐阜市

日本料理 雅味 近どう

素材の味を引き立てる鮎の料理

季節とともに変化する味が楽しめます

生きた鮎をそのまま焼く塩焼き

生きたまま仕入れた鮎を備長炭でじっくりと焼き上げる鮎の塩焼き。ふっくらとした身にサクサクの頭と骨、カリっとしたヒレまで鮎を丸ごと楽しめます。持ち帰りができる甘露煮も好評です。

Data
岐阜市東鵜3-106-1
058-272-5563
（昼）11:00～14:00（夜）17:30～22:00
休 日（月が祝日の場合は営業して月が休み）
40席

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー
岐阜市

日本料理 ひら井

創業150年の老舗がつくる素材の魅力溢れる鮎料理

趣向を凝らした鮎料理が並びます

全室個室の気品あふれる和の空間

新たな挑戦に励みつつ伝統を守り続ける名店「ひら井」。天然鮎をみりん、無添加醤油と酒で味つけし、2～3日じっくり煮た「鮎赤煮」など、素材の魅力を引き出した料理を味わうことができます。

Data
岐阜市米屋町25
058-265-3601
10:00～15:00、17:00～22:00
休 不定休
テーブル100席、床掘34席

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー
岐阜市

美殿町 くまのみ

季節感あふれる鮎料理を堪能

6～10月は会席に鮎料理が加わります

紀州の備長炭で焼く塩焼き

馬瀬川や吉田川など有名な県内の産地から厳選した鮎のみを日本料理で提供してくれる「くまのみ」。炭火で焼き上げる塩焼きや夏の果物と組み合わせた鮎の白和えなどコース料理で味わえます。

Data
岐阜市美殿町13 アークビル1F
058-263-9946
18:00～22:00
休 日・月
15席

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー
岐阜市

湯葉と豆腐の店 梅の花 岐阜店

湯葉と豆腐に鮎を加え夏の味覚を贅沢に

梅の花懐石「鏡」（8,000円※税込）

日本文化漂う空間でおくつろぎください

梅の花では、6月初めから8月末まで期間限定で夏の特別懐石「泉」と「鏡」をメニューに加えます。鮎や夏野菜など旬の食材を湯葉や豆腐と組み合わせ、和食の新境地を切り開く創作懐石を堪能してみては。

Data
岐阜市須賀4-18-1
058-278-7007
平日11:00～15:30、17:00～21:30
土日祝11:00～16:00、17:00～22:00
休 12/31　テーブル100席

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー
岐阜市

都ホテル 岐阜長良川 日本料理 かいらん亭

情緒豊かな空間で四季折々の料理を

飛騨牛と鮎が一度に味わえる「天然鮎と飛騨牛の会席」 和の情緒漂う店内で旬の味覚を味わえます

「都ホテル 岐阜長良川」の1階にある「日本料理 かいらん亭」では、地元食材や旬の海山の幸を融合させた会席料理を提供しています。旬の味覚を大切にするため天然鮎の鮎料理は期間限定です。

Data
岐阜市長良福光2695-2
058-201-0279
11:30～14:30、17:00～21:00
休 なし
テーブル48席、座敷18席（有料）

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー
岐阜市

LA LUCANDA（ラ ルカンダ）

イタリアン×和食材の新感覚鮎料理

清流長良川鮎スペシャルコース

会話が弾むオープンキッチン

おすすめはイタリアンと和食を融合させた口取りや前菜、パスタなどが楽しめる「清流長良川鮎スペシャルコース」。内臓あり、内臓なし、子持ち鮎の3種類を用いた、驚きを与える新感覚の鮎料理です。

Data
岐阜市長良45-1 &n 2F
058-216-4601
11:30～21:00
休 月（不定休の場合あり）
カウンター6席、テーブル18席

ソフトドリンクor生ビール（小）1杯サービス
※1枚につき6名まで有効　※他サービスとの併用不可
※イベント時特典との併用不可
期限'25.8.31　湯葉と豆腐の店 梅の花 岐阜店

期限'25.10.15 和風料理 後藤家
清流御膳注文で
デザート+ラコントのジェラート1色サービス
※他券併用不可

期限'25.11.30 料理旅館 翠々園 植東
鮎料理7,700円コースご注文で 1ドリンクサービス
大衆席鮎ご膳ご注文で 梅肉飴サービスまたは100円OFF
※他クーポン併用不可　※クレジットカード使用不可

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

岐阜市
Ristorante il Presidente（リストランテ イル プレジデンテ）
本格イタリアン味わう長良川の鮎

天然鮎のリゾットは季節を味わう一皿

席は人数に合わせてカスタマイズ可能

天然鮎を使ったリゾットやアーリオオーリオ、コンフィ、そして稚鮎のカルピオーネなどを、自然栽培の野菜や地元食材も取り入れて提供してくれます。料理だけでなく文化や雰囲気も味わえます。

Data
- 岐阜市金町8-10
- 058-215-5626
- (昼)11:00～15:00(L.O.14:00)
  (夜)18:00～24:00(L.O.23:00)
- 休 火　席35席

岐阜市
和風料理 後藤家
季節感あふれる会席料理を楽しむ

地元食材をふんだんに使った清流御膳

じっくりと焼いた鮎の塩焼き

鵜飼シーズンに合わせて鮎料理を取り入れた「清流御膳」は、「鮎の塩焼き」か「鮎の朴葉味噌焼き」からメインが選べます。また、鵜飼観覧用の鮎の塩焼きが入った鵜飼弁当もご相談に応じます。

Data
- 岐阜市美園町2-11　058-265-5108
- 月～金／ランチ11:30～14:30(L.O.14:00)
  ディナー17:00～22:00(L.O.21:30)
  土・日・祝／ランチ・ディナー11:30～21:30(L.O.21:00)
- 休 毎週水・年末年始　席185席

各務原市
げんそう
素材を生かす「料理人の技」

伝統文化を守るため鮎料理を提供

壁に腰板をあしらった和モダンな空間

鮎はコース料理の一品として塩焼きを提供。「食欲をそそる見た目も重要です」と店主が語るように、泳いでいるかのように美しく盛り付けています。爽やかな蓼酢でさっぱりとした口当たりが特徴です。

Data
- 各務原市那加巾下町84-1
- 058-382-4058
- 11:00～14:30、17:00～21:00
- 休 月
- 席 テーブル48席、座敷53席

各務原市
割烹 堀部
養殖方法に工夫を凝らした鮎会席

地元素材にこだわった三段弁当

老舗割烹ながらくつろげる雰囲気

各務原市で三代続く老舗の割烹「堀部」。会席コースでは、夏場は鮎の塩焼きや甘露煮、魚田、鮎そうめん等が楽しめます。事前に予約すれば追加料金で天然鮎に変更が可能です。

Data
- 各務原市那加元町20
- 058-382-0072
- 11:30～14:00、17:00～22:00
- 休 水
- 席 35席

各務原市
四季を彩る和食処 琴川
目利きの選んだ岐阜の鮎に舌鼓

5種類の鮎料理が食べられる「鮎御膳」

鮎会席「長良」(6,050円※税込)

4月下旬から10月中旬まで岐阜の鮎を使った会席や御膳をお楽しみいただけます。先々代の時代から「鮎の琴川」といわれてきた目利きが選んだ岐阜の鮎を、一番美味しくいただける調理法で提供しています。

Data
- 各務原市川島松倉町2468
- 0586-89-4121
- 平日11:30～13:30　土日祝11:00～14:00、17:00～21:00(L.O.)
- 休 水・その他臨時休業あり
- 席 52席

ランチ10%OFF
※他クーポン併用不可
※1グループ利用可能
期限'25.10.31 割烹 堀部

鮎のアヒージョサービス
※1グループ1つのみ
※他クーポン併用不可
期限'25.10.31 四季を彩る和食処 琴川

各務原市
天然鮎専門 結の舟（さくら町店）
長良川伝統発酵食鮎料理

天然食材を水揚げするために和船で出漁する主人

長良川漁師の天然鮎コース

天然鮎には“個性”があることをご存知でしょうか。岐阜の鵜飼が初めて文献に登場した地に今なお和船と共に生きる川漁師が存在します。川の個性ある命、1日1組限定でご提供しています。

Data
- 各務原市那加桜町2-297
- 080-8256-4295
- 12:00～16:00 17:00～23:00 ※完全予約制／1日1組／3～6名様
- 休 不定休
- 席 6席

山県市
美山観光やな
やな漁体験と新鮮な鮎料理を楽しむ

鮎ならではのコリコリした歯応えが楽しめる刺身

つかみ取り体験は子連れに大好評

大ぶりな鮎をじっくりと焼き上げた塩焼きや、骨まで柔らかい甘露煮、新鮮なお刺身がおすすめ。鮎のつかみ取りや捕まえた鮎を塩焼きで食べられるやな場体験もできます。

Data
- 山県市青波966
- 0581-78-5896
- 11:00～16:00
- 休 5月中旬～11月中旬のみ営業
- 席 座敷数130席、テーブル席30席

本巣市
鮎料理 やな川
根尾川を眺めながら食す鮎料理

9尾の鮎が堪能できる鮎フルコース

県内各所で販売している甘露煮

鮎フルコース料理は塩焼き、魚田、フライ、お刺身、甘露煮、雑炊の鮎づくし。目の前を流れる根尾川を眺めながら食べる鮎料理は、まさに格別。営業は6月末から10月末までで8月にはやな場も設置。

Data
- 本巣市神海986-1
- 0581-32-5260
- 11:00～15:00(L.O.14:00)　16:30～19:30(L.O.18:30)
- 休 水
- 席 150席

山県市
日本料理 川島
純日本料理のおもてなし文化に触れられる名店

色鮮やかな鮎の焼八寸

鮎をはじめ岐阜の食材を使った仕出し弁当

1972年創業の老舗料理店「川島」では夏の鮎のシーズンに地元の食材が盛り込まれた「鮎料理懐石」が楽しめます。「仕出し弁当」も手ごろな価格で本格的な日本料理が楽しめると評判です。

Data
- 山県市藤倉576-29
- 0581-36-3102
- (昼)11:30～13:30 (夜)17:00～21:00
- 休 不定休
- 席 70席(椅子席)

瑞穂市
つかみどりと直売の鮎の専門店 高田水産
料理と体験が同時に楽しめる専門店

鮎づくしセットはボリューム満点

鮎雑炊は鮎の旨味が凝縮された一品

自社で卵から育てた鮎を提供する「高田水産」。鮎が小さい春は小鮎の唐揚げ、成長した6月からは塩焼き、魚田、お刺身、甘露煮など様々な鮎料理が楽しめます。つかみ取りや小鮎釣りも体験できます。

Data
- 瑞穂市宮田1
- 058-328-3750
- 10:00～17:00(L.O.16:30)時間制限あり(2時間)
- 休 水・木
- 席 50席

本巣市
仕出しお弁当 菊水
長良川の鵜飼とともに岐阜の味覚を

岐阜の味覚が詰まった鵜飼弁当「金華」

一番人気のお弁当「長良」

会席料理をお弁当で手軽に楽しめる「仕出しお弁当 菊水」では、鵜飼観覧の食事に各種の鵜飼弁当を用意しています。岐阜県産の鮎をはじめ、飛騨牛、鮎菓子など岐阜の味覚を存分に楽しめる内容です。

Data
- 本巣市宗慶556-1
- 058-260-8777
- 8:00～18:00
- 休 年中無休

期限'25.10.12 鮎料理専門店 十六兆

ソフトドリンク人数分無料

※他クーポン併用不可
※1グループ有効　※状況により早仕舞いする可能性がございます。

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

本巣市

炭焼き あゆ料理 アオ山

熟練技が光る炭火焼きの鮎

炭の温度や鮎によって焼き時間を調整

一品料理の背ごし

昭和46年創業の老舗の鮎料理専門店「アオ山」のこだわりは活鮎と炭火焼き。焼き上げた鮎は、皮はカリッと、身はふんわりと仕上がり、炭焼きで程よく水分を抜くため旨みが凝縮しています。

Data
本巣市山口870-1
0581-34-2718
11:00〜14:00
㊡ 7月〜10月第3日まで無休
※悪天候によりお休みを頂く場合がございます。 座敷80席

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

大垣市

鮎料理専門店 十六兆

工夫を凝らして育てた鮎を味わい尽くす

十六兆会席(6,600円※税別)

生簀を兼ねた池を眺められる店内

地下水を張った生簀で、稚魚から育てた鮎を提供しています。鮮度と作りたてにこだわり、注文を受けてから生簀の鮎を調理。塩焼きから刺身、握り寿司、骨の唐揚げまで、鮎の全てを味わえます。

Data
大垣市十六町624
0584-91-1980
11:30〜14:00、17:00〜21:00
㊡ 火
最大44席

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

大垣市

気まぐれ料理店 きわみ

完全予約制で1日1組限定の鮎料理

天然と養殖の食べ比べも提供

人気の鮎雑炊と炭火仕上げの鮎茶漬け

川漁師として30年以上の経歴を誇る大熊さんが店主を務める「気まぐれ料理店 きわみ」。鮎の旨味や脂を引き出した「鮎おにぎり」やしっかり焼いた肝が美味しさを増す「塩焼き」などがおすすめです。

Data
大垣市墨俣町1123-3
0584-84-9116
11:00〜20:00(予約制)
㊡ 不定休
カウンター2席、テーブル6席

西濃エリア

15店舗

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

大垣市

粋料亭 助六

日本料理で「鮎」を存分に楽しむ

鮎の味覚を一度に味わえる鮎づくし会席

旨さがダイレクトに伝わる塩焼き

助六では夏は特に鮎に力を入れており、夏季限定で岐阜の天然鮎を使った多彩な料理を提供。月毎に味が変化する一年魚の鮎をそれぞれに合わせた鮎料理でお楽しみください。

Data
大垣市高砂町1-20
0584-81-1290
11:30〜14:00、17:00〜22:00
㊡ 日・月
座敷7部屋

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

大垣市

助六離れ みよし亭

囲炉裏で「焼く」こだわりの鮎料理

炭火で焼いた天然鮎が楽しめるランチ

新鮮で旬な長良川の天然鮎を使用

店主は焼きにこだわり、特に長良川の天然鮎は囲炉裏の炭火で焼き上げます。料理人の手さばきと、炭火焼の旨味を同時に愉しむことができます。

Data
大垣市高砂町1-1
0584-81-1293
11:30〜14:00
㊡ 日・月
カウンター7席・テーブル12席

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

海津市

安田水産 和食処はなみずき

魚の旨さを知り尽くした「名店」

鮎料理6品が楽しめるAセット

頭から骨まで柔らかい人気の甘露煮

直前まで生簀で泳いでいた活き鮎を調理する新鮮さへのこだわりと、甘露煮を5時間以上かけてじっくりと煮込む丁寧さが売りで、県外からも多くの客が訪れます。甘露煮はお土産としても人気のメニュー。

Data
海津市平田町者結川並655-5
0584-66-2821
ランチ11:00〜14:30(L.O.14:00)、ディナー17:00〜20:00(L.O.19:30)
㊡ 最終金
100席以上

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

海津市

やまと本店

伝統の味を守り続けて100年超の名店

鮎塩焼御膳は川の味覚が満載

参道内の「黄金のなまず」が目印

“おちょぼさん”の愛称で親しまれる千代保稲荷神社の参道中ほどにある川魚料理の名店。5〜10月に提供される「鮎塩焼御膳」は鮎の塩焼きをメインにさまざまな川魚料理が味わえる人気メニューです。

Data
海津市平田町三郷1966
0584-66-2112
11:00〜15:00
㊡ 不定休
座敷70席

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

揖斐川町

魚初

料理人こだわりの逸品を

7品の鮎料理が楽しめる鮎会席

酢の物は形が崩れないよう煮込むプロの技

川漁師と渡し船の船頭をしていた初代が、釣り人に頼まれて釣った鮎を焼いていたのが「魚初」の始まり。鮮度にこだわり、刺身はもちろんフライも塩焼きも、直前まで泳いでいた鮎を調理しています。

Data
揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬2028-1
0585-55-2747
5〜6月10:30〜16:00 ※7〜9月は18:00
※10月は17:00 ※L.O.は閉店1時間前
㊡ シーズン中無休 100席

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

海津市

やまと新館

季節限定で鮎を提供。爽やかな香りを堪能して

活きのよさが自慢の「活鮎お造り」

中庭の景色に心が癒されます

創業100年超の老舗「やまと本店」の姉妹店。鮎は5〜10月で提供。おすすめの「活鮎お造り」は水槽から取り出して調理するから鮮度が抜群。爽やかな香りと豊かな味を同時に楽しむことができます。

Data
海津市平田町三郷2202-1
0584-66-3503
11:00〜15:00
㊡ 不定休
テーブル100席

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

揖斐川町

鮎料理 森前

代々受け継がれてきた伝統の味

Aコース(4,620円※税込)

素焼きの鮎に自家製味噌を載せた魚田

代々の味と調理法がファンを魅了する「森前」。出汁を取るための鮎から刺身、揚げ物まで、提供する鮎は全て活魚を使用。炭火でじっくりと焼いた塩焼きや、自家製の味噌を使った魚田などがおすすめです。

Data
揖斐郡揖斐川町北方1247-2
0585-22-1770
11:00〜15:00(L.O.14:00) 17:00〜20:00(L.O.18:30)
㊡ 水(不定休)
100席

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

揖斐川町

岡部やな

活きた鮎を注文ごとに調理しています

9尾もの鮎が堪能できる鮎づくしのフルコース

根尾川を眺めながらお座敷で鮎三昧

川面を吹き抜ける涼風を楽しみながら5月初旬から11月まで鮎料理が楽しめます。こだわりは、活きた鮎を使用すること。刺身はもちろん、塩焼きやフライは水槽から取り出した新鮮な鮎を調理しています。

Data
揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬1724-4
0585-55-2253
平日11:00〜18:30 土日祝10:30〜18:30
㊡ 5・6月は木 7/1より無休
78席 ※テイクアウトは一部商品に限る

期限'25.10.27 川の駅 旬の味 おか多
鮎の一夜干し ひとつプレゼント
※他クーポン併用不可

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

上長瀬やな 和亭（揖斐川町）

鮮魚一筋30年。魚のプロが目利きした鮎三昧

ボリューム満点の和コース

団体客受け入れ可能な広い座敷席

「新鮮な鮎を味わってもらいたい」という思いから、刺身、塩焼き、フライは注文を受けた後に調理。刺身は活きがよく、塩焼きやフライはアツアツ揚げたてで絶品です。

Data
- 揖斐郡揖斐川町谷汲長瀬721
- 0585-55-2630
- 11:00～
- 休 無休
- 席 テーブル17席、座敷10席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

坂内ヤナ 清流荘（揖斐川町）

ゆったりと鮎尽くしを楽しむ

生きた鮎をさばく刺身は新鮮そのもの

炭火でじっくりと焼いた塩焼き

刺身、甘露煮、魚田、フライ、塩焼き（2尾）、雑炊の鮎コースでは7尾の鮎が堪能できます。各料理は単品での注文もOK。塩焼きは1尾から持ち帰りもできるため、欲しい数量が頼めます。

Data
- 揖斐郡揖斐川町坂内広瀬206
- 0585-53-2506
- 11:00～18:00
- 休 シーズン中は無休 ※来店前に電話確認が確実
- 席 100席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

白喜屋（池田町）

多様な調理法で鮎の奥深さを伝える

彩りが食欲をそそる清流あゆコース

年配者に喜ばれる畳敷きのテーブル席

おすすめの「清流あゆコース」は内臓の苦みをいかした塩焼きのほか、1日かけてじっくり炊き上げた骨まで柔らかい甘露煮や、酢漬けが味わえます。さまざまな楽しみ方ができ、鮎の魅力を堪能できます。

Data
- 揖斐郡池田町青柳80-23
- 0585-45-2171
- 11:00～14:00、17:00～22:00
- 休 水
- 席 テーブル8席、座敷50席

ソフトドリンクサービス
※1グループ利用可能
期限'25.11.15 白喜屋

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

川口やな（揖斐川町）

無形民俗文化財の「やな」と代々の味

特コース（5,300円※税込※価格は変動することがあります。）

大人気の塩焼きは1尾850円（※税込）～

鮮度と作りたてにこだわって、混雑時でも注文を受けてから生簀で泳いでいる鮎を調理。塩焼きのほか、味噌が香る魚田、新鮮な刺身、どれも大ぶりで食べ応えがあります。

Data
- 揖斐郡揖斐川町北方川口橋下
- 0585-22-0579
- 11:30～16:00（L.O.）※土日祝および8月中は11:00～
- 休 無休（台風の時は休業） ※営業は7月19日～10月13日まで
- 席 180席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

川の駅 旬の味 おか多（大野町）

「やな」の味を受け継ぐ炭火焼の鮎

鮎コースは6品～8品が選べる3コースを用意

窓の外には根尾川沿いの風景を望めます

注文を受けたら、生簀から出して、串を打ち、炭火で焼く。店の前身である“活きた鮎を炭火焼する”「やな」の味をそのまま受け継ぎ、提供しています。

Data
- 揖斐郡大野町相羽1066-2
- 0585-32-0566
- 11:00～20:00入店まで
- 休 不定休
- 席 テーブル60席、座敷60席

中濃エリア
35店舗

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

鮎かとれあ（関市）

塩焼き1本から気軽に楽しめる食事処

素焼きした鮎を混ぜ込んだ鮎飯は生姜がアクセント

鮎のだしが香る鮎雑炊

テイクアウト利用も可能な、和紙の里街道沿いに建つ食事処。鮎料理は、「かとれあ定食」が一番人気。板取川の鮎を使った塩焼きや、3時間かけてじっくり煮込んだ甘露煮などが楽しめます。

Data
- 関市洞戸黒谷104-1
- 090-9891-9423
- 9:00～16:00（火9:00～13:00）
- 休 金
- 席 カウンター2席、テーブル4席、テラス8席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

鮎料理専門店 鮎や（関市）

板取川を見下ろす川床席で活鮎を堪能

様々な鮎料理を楽しめる一番人気のCコース（要予約）

自然の風を感じながら涼を楽しむ

川床席から板取川を眺めつつ鮎料理を楽しめる専門店。鮎から出汁を取ってつくる雑炊、味噌ダレで繊細に味を調えた魚田など手間を惜しむことなく素材と向き合った料理は鮎の魅力を存分に引き出しています。

Data
- 関市洞戸阿部1522-3
- 0581-58-2099
- 10:30～13:15（売り切れ次第終了）
- 休 無休
- 席 テーブル30席、座敷20席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

味女（関市）

鮎の旨味と優しい口当たりに、思わずほっこり

口中に鮎の豊かな風味が広がる「あゆ雑炊定食」

創業約50年。店内は落ち着いた和の空間

鮎を丸ごと使った「あゆ雑炊定食」が自慢の一品。鮎のだしがご飯に染み込み、噛むごとに鮎の香りが広がります。ふんわりと仕上げた卵の口当たりはやさしく、さっぱりとした味わいが好評を得ています。

Data
- 関市板取1710-2
- 0581-57-2663
- 11:00～14:00、17:00～20:00
- 休 月
- 席 カウンター5席、テーブル8席、座敷16席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

鮎の里 ほらど（関市）

各自で調理する塩焼きが美味

一人で複数本頼む人もいる鮎の唐揚げ

コースには鮎のマリネがサービス

注文を受けてから、活きた鮎を調理。出来たてを食べてほしいと、作り置きは一切していません。テーブルのコンロで鮎を焼きながら、次の料理を待つひとときも楽しみになるほどの美味しさです。

Data
- 関市洞戸尾倉1-1
- 0581-58-2444
- 10:00～15:30 ※閉店時間は混雑状況で変動する場合あり
- 休 無休
- 席 110席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

板取川洞戸観光ヤナ（関市）

大自然の中で板取川の活鮎を味わう

多彩な料理が楽しめるCコース

窓の外の川と、木のやすらぎが感じられる店内

清流・板取川河畔に立地。窓の外には豊かな自然が広がり開放的な気分で食事を楽しめます。活鮎をさばいて出す刺身は鮮度抜群です。雑炊はダシを控えめにしたホッとするやさしい味つけです。

Data
- 関市洞戸小坂1712
- 0581-58-2217
- 10:00～17:00
- 休 11月中旬まで無休
- 席 テーブル240席、座敷87席

期限'25.10.31 鵜匠の家 岩佐
200円OFF
※他クーポン併用不可
※テイクアウト利用可

期限'25.10.31 花いかだ
コース料理ご予約にて 200円OFF
※1グループ利用可能
※ご予約時にお伝えください

期限'25.10.30 美濃にわか茶屋
ドリンク一杯無料
※平日限定

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

関市

田舎料理 しゃくなげ

鮎の旨味が染み込んだ絶品「鮎飯」

「鮎飯」は2人前から注文が可能

清流を眺めながらの鮎料理は格別

素焼きした鮎が目を引く「鮎飯」は、土鍋に生米と鮎を入れて30分以上炊き上げる人気メニュー。お米一粒一粒の中に鮎の旨味が染み込んだ、やさしい口あたりで多くの人を虜にしています。

Data
- 関市板取1591-4
- 0581-57-2011
- 11:00～14:00
- 休 水
- 席 テーブル4席、座敷40席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

関市

清流川魚料理 徳兵衛茶屋

板取産天然鮎の多彩な料理に舌鼓

「あゆ徳兵衛定食」は鮎を味わい尽くす逸品

「鮎の朴葉焼き」と「鮎の唐揚げ」

オーダーが入ってから生簀の天然鮎に素早く串を打ち、炭火の上へ。熱伝導に優れる平串にじんわりと熱が伝わり、中はフワフワ、皮はパリパリ。美しい板取川を見下ろしながら鮎料理が楽しめます。

Data
- 関市板取5822-1
- 0581-57-2440
- 11:00～16:00
- 休 火・水
- 席 テーブル25席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

関市

手打ち蕎麦のあゆ樹

手作りそばと天然の鮎に舌鼓を打つ

塩焼きの鮎は店主が釣った天然もの

板取川を眺めながら絶品料理を

飛騨国府で獲れたそばの実を使い、手挽き・手打ちと手作りにこだわった一九そばを提供しています。鮎漁が解禁されると、店主が釣り上げた天然鮎の塩焼きがメニューに加わります。

Data
- 関市洞戸小坂1756-1
- 090-7699-3594
- 11:30～14:00(L.O.)
- 休 月火木金(※土日のみ営業)
- 席 24席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

関市

鵜匠の家 岩佐

天然鮎の醍醐味を引き出す料理店

香ばしく堪能できる天然鮎

落ち着いたたたずまいを見せる外観

代々伝わる小瀬鵜飼の鵜匠家が営む天然鮎料理店。鵜匠だからこその知識と経験を調理に生かしています。鮎料理は魚田や鮎雑炊など、趣向を凝らした天然鮎づくしとしてコース料理で提供します。

Data
- 関市池尻74
- 0575-22-1862
- 11:30～14:00、16:30～21:30
- 休 不定休(予約制)
- 席 テーブル40席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

関市

関観光ホテル

小瀬鵜飼と鮎料理を楽しめるプラン

料理長が腕を振るう鮎料理は逸品

長良川の清流を望めながら料理を堪能

観覧船に乗って鵜飼を目の前で楽しむとともに、鮎の塩焼き、甘露煮、鮎雑炊など鮎を主体とした会席料理が堪能できます。特に甘露煮は2日かけて煮込むホテル自慢の一品です。

Data
- 関市池尻弥勒寺91-2
- 0120-884-109
- フロント受付9:00～18:00
  11:30～13:00、17:00～19:00(事前予約制)
- 休 不定休　席 最大20名、別途84名まで受入可能な宴会場有

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

関市

やまなみ

個性あふれる創作料理に舌鼓

ふぐのてっさをヒントにした鮎鉄刺

インパクト大の「鮎ソースかつ丼」

岐阜県で開催された全国豊かな海づくり大会を機に誕生した「鮎鉄刺」や、タワーのように盛りつけられた「鮎ソースかつ丼」など、工夫を凝らした料理が楽しめます。鮎料理は4月から11月まで提供します。

Data
- 関市西本郷通4-6-16
- 0575-22-2140
- 11:00～14:00、17:00～21:00
- 休 水・第3木ランチ
- 席 カウンター7席、座敷55席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

美濃市

花いかだ

旬の味わいを楽しんで

夏の目玉である鮎は「天然あゆコース」がおすすめ

長良川河畔に位置し小倉山が望めます

美濃市の中心部から車で5分ほどの場所に位置するそばと郷土料理のお店。天然あゆのコースでは、5時間かけて煮込んだ甘露煮やカリカリ食感が楽しい鮎せんべいなど味わいを堪能できます。

Data
- 美濃市前野883-1
- 0575-35-0151
- 11:00～14:00
- 休 火(祝日の場合営業)
- 席 テーブル12席、座敷40席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

美濃市

美濃にわか茶屋

老舗料理店がプロデュースするレストラン

1番人気の「鮎天おろしそば」

鮎のひつまぶしセット

「川魚が苦手な若い方に食べてほしい」との思いで開発した「鮎天おろしそば」はサクサクした衣とふんわりとした身の食感が楽しめます。「鮎にんめん」もおすすめです。

Data
- 美濃市曽代2007
- 0575-33-5022
- 8:30～16:30(土日祝8:30～17:00)
- 休 1/1
- 席 テーブル90席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

郡上市

御食事処 天野屋

郡上の鮎を郡上の酒で愉しむ

ふっくらと柔らかく甘い香りの郡上鮎

酒の肴に郡上鮎は「通」な食べ方

漁の解禁中は天然鮎を塩焼きやフライで提供してくれる「天野屋」。郡上鮎や和食鮎を使用しているため、味と香りは間違いなし。「郡上ブランド」の鮎料理は、地元のお酒や全国の地酒とも相性抜群。

Data
- 郡上市八幡町本町841
- 0575-65-3000
- 11:00～14:00、18:00～23:00(L.O.22:30)
- 休 月(祝日の場合、翌平日)
- 席 カウンター4席、テーブル16席、座敷16席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

美濃市

瓢簞苑（ひょうろくえん）

新鮮な鮎の旨味をいかした料理に心躍る

おすすめは全8品の「鮎会席」

昨年4月に敷地内にサウナがオープン

清流・板取川を望むロケーションに恵まれた日本料理店「瓢簞苑」。店内は個室も備え、ゆったりとくつろげます。新鮮な鮎のみを厳選して、提供します。

Data
- 美濃市片知329-5
- 0575-34-0647
- 11:00～14:00(予約優先)
- 休 月・火
- 席 テーブル30席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

郡上市

うなぎ 一品料理 岩駒

天然鮎をシンプルな塩焼きで味わう

天然鮎の塩焼きは事前予約がおすすめ

カウンター、テーブル、座敷が選べます

「岩駒」は東京の割烹料理店で修業した先代と二代目が、この町で約半世紀に亘って営むお店。鮎漁のシーズン中のみ、専属釣り師が釣り上げた天然鮎の塩焼きが味わえます。

Data
- 郡上市高鷲町鮎立3710-1
- 0575-72-5704
- (昼／4月下旬～9/30)11:30～13:30(L.O.)
  (夜)17:00～23:00
- 休 (昼)木・金　(夜)木　席 29席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 座敷あり / 電子マネー

郡上市

お食事処 やしろ

店主が納得した鮎のみが味わえるお店

天然鮎の塩焼きと鮎雑炊のセット

友釣り用のおとり鮎も販売

日本料理で腕を磨いた店主が鮎漁をして獲った鮎のみを使用。天然鮎を味わえる塩焼きと雑炊のセット、天然鮎料理5品セット、落ち鮎のオス・メス食べ比べのメニューがおすすめです。

Data
- 郡上市白鳥町中津屋497-1
- 090-4403-3344
- 8:00～14:00
- 休 木
- 席 テーブル12席

期限'25.10.31 郡上八幡やな
コース料理に限り 500円OFF
※他クーポン併用不可
※1グループ利用可能(5名まで)

期限'25.10.31 だるまや
鮎の骨せんべいプレゼント
※1グループ利用可

期限'25.10.27 清流長良川あゆパーク あじわい広場前 食体験コーナー
500円以上の購入者に100円引
※他クーポン併用不可
※テイクアウト利用可能

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー / 郡上市

釜ヶ滝 滝茶屋

滝巡りや川遊びなど家族で1日遊べる「食事処」

塩焼きは葉生姜とレモンでさっぱりと

川沿いに配置されたテーブル席

釜ヶ滝近くにある食事処。天然郡上鮎の塩焼きは爽やかな香りとパリッとした食感が楽しめます。人気の流しそうめんはテーブルを移動することなく食べられると好評です。

Data
- 郡上市美並町上田1099-4
- 0575-79-2917
- 10:00～17:00(L.O.16:00)
- 休 週1回不定休
- 席 テーブル100席、座敷30席(持ち込みBBQ 当日可)

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー / 郡上市

郷土料理 大八

天然郡上鮎や郷土料理で郡上八幡を堪能

天然郡上鮎塩焼き定食

太い柱や梁が印象的な店内

五箇山合掌集落から移築した古民家を活用した「郷土料理 大八」。鮎料理は、天然郡上鮎のみを使用。釣りをたしなむ知識豊富な主人が料理の腕を振るいます。

Data
- 郡上市八幡町有町883-1
- 0575-65-3709
- 11:00～14:00、17:00～21:00
- 休 不定休
- 席 テーブル1席(最大8名)、座敷4席(最大20名)別途2Fにも席有

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー / 郡上市

杉ヶ瀬ヤナ

清流が育てた天然鮎を味わい尽くす

遠火でじっくり焼き上げる天然鮎の塩焼き

大ヒットメニューの素揚げ

杉ヶ瀬ヤナではヤナにかかる天然鮎のみを提供しています。鮎がかからなければ営業しないほどのこだわり。そんな天然鮎を塩焼きからフライ、マリネなど様々な料理で楽しめます。

Data
- 郡上市大和町島5338
- 0575-88-3375
- (平日)11:00～17:00、(休日)11:00～18:00
- 休 季節営業　8/1～10月末まで　営業期間中、鮎がいる間は無休
- 席 テーブル50席　座敷16席　ワンちゃん同伴テラス4席

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー / 郡上市

清流長良川あゆパーク あじわい広場前 食体験コーナー

長良川の鮎にふれて、遊んで、楽しめる

いろいろな鮎料理を堪能

旨みをしっかり閉じ込めるAYU缶

魚のつかみ取りや釣りなどが楽しめ、体験・食・学習の3つの機能を併せ持つ施設。食体験コーナーでは、鮎ごはんやスナック感覚で食べられる唐揚げ、せんべいなどを提供しています。

Data
- 郡上市白鳥町長滝420-10
- 0575-85-2115
- 10:00～15:00
- 休 平日(月～金)
- 席 約100名程度

テイクアウト / やな体験 / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー / 郡上市

郡上八幡やな

天然郡上鮎の味わいを存分に

遠火でじっくりと焼き上げた「天然郡上鮎の塩焼き」

1万尾以上獲れることもある、やな場

郡上市の長良川沿いに立地するやな場。昨年7月にリニューアルしたばかりで店内には心地よい木の香りが漂います。提供する鮎は天然郡上鮎のみ。コースは熟成鮎、新鮮鮎、食べ比べの3種から選べます。

Data
- 郡上市八幡町稲成ゴテン3-6
- 0575-65-3495
- 11:00～15:00
- 休 火
- 席 テーブル38席、座敷16席、テラス38席

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー / 郡上市

小昼処 かにはさくら

多い時には1日600本。炭火焼きした鮎

鮎の串刺しが炭火を囲む姿は壮観

ナチュラルな雰囲気の店内

人気メニューの「鮎の塩焼き」は、炭を使い、遠火でじっくりと焼き上げるから頭から骨まで丸ごと食べることができます。さまざまなファストフードも提供しています。

Data
- 郡上市大和町剣164
- 0575-88-2525
- 10:00～17:00(時期により異なる)
- 休 火(祝日の場合翌平日)
- 席 テーブル9席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー / 郡上市

だるまや

新鮮な天然郡上鮎でおもてなし

鮎の魅力を存分に楽しむなら、鮎三味定食

絶品料理をゆったりした空間で

鮎をはじめ、ちちこやあじめどじょうなどの川魚のほか、漁協指定の出荷所も併設し、井戸水で泳ぐ新鮮な鮎は東京・豊洲市場へも出荷されています。

Data
- 郡上市白鳥町白鳥1110-2
- 0575-82-5723
- 11:00～14:00、17:00～21:00
- 休 木
- 席 カウンター9席、テーブル24席、座敷8席

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー / 郡上市

手打ちそばうなぎの店 彦河屋

地元ブランドの郡上の天然鮎料理

期間限定の「鮎セット」(1,980円※税込)

葱の甘みが加わった鮎の甘露煮

鮎は釣り師から仕入れるだけでなく店主自身が釣り上げたものも使用。塩焼きなどの鮎料理が楽しめる鮎セットは、小ぶりな鮎を使うことで価格を抑えたお得なメニューです。

Data
- 郡上市大和町剣278
- 0575-88-2018
- 水～土11:30～14:00、金～土18:00～21:30
- 休 日・月・火(予約の場合は営業)
- 席 カウンター5席・テーブル16席・座敷30席

テイクアウト / やな体験 / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー / 郡上市

天然鮎みやちか

鮮度抜群の天然郡上鮎。食べ比べて知る奥深さ

満足感いっぱいの鮎のフルコース「鮎づくし膳」

旧宮内省御猟場跡地にあるやな場

長良川のやな場で獲れた天然郡上鮎を味わえる「天然鮎みやちか」。体内の砂や石を排出するため生簀で約72時間飼育されるなど、鮮度とおいしさを保つための工夫をしています。

Data
- 郡上市美並町上田2525
- 0575-79-2160
- 11:00～15:00(L.O.14:00)※月日で異なり延長あり　8・9月土日盆は10:00～
- 休 10月末まで無休、11月予約営業、12～3月団体のみ
- 席 テーブル58席、外席テラス 90席、座敷個室4部屋

テイクアウト / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー / 郡上市

和み舎せせらぎ

さわやかな木立の中で天然郡上鮎を味わう

天然鮎フルコース

BBQレストラン外観

清流・長良川に面して、古民家調コテージやグランピングエリアを備えたアウトドアリゾート施設。BBQレストランで長良川最上流のやな場で獲れた天然郡上鮎を味わうことができます。

Data
- 郡上市白鳥町大島字中井694-2
- 0575-82-2121
- 11:00～18:00(L.O.17:00)
- 休 水(9月・10月)
- 席 テーブル60席、座敷32席

おうちで楽しむ

鮎料理レシピ

おいしい鮎料理を家庭で作ってみませんか？
おすすめのレシピページを2つ紹介します。

岐阜県
里川・水産振興課
×cookpad

清流長良川あゆパーク
「おうちで鮎料理を食べよう！」

期限'25.11.30 芳花園

ソフトドリンクサービス

※テイクアウト利用可能

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

郡上市

Fish Market 海風

釣り物の郡上鮎は最高のご馳走

天然鮎は塩焼きが最高の味わい

名人釣り師が釣る本物の郡上鮎

釣り名人が一尾ずつ丁寧に釣り上げた天然の郡上鮎を、東京の飲食店で経験を積んだ店主が作る鮎の塩焼きはまさに絶品。炭火で丹念に鮎を焼き上げるから香りが高く、身もふっくら。全国発送も可能です。

Data
- 郡上市八幡町島谷1492-1
- 0575-75-1880
- 10:00～19:00
- 休 月・木
- 席 カウンター4席、テーブル8席

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

郡上市

RAVI

郡上鮎の本格フレンチが味わえる

鮎のムースで作るテリーヌ

野草サラダを乗せたフライ

東京や名古屋で修業を積んだシェフが腕を振るうフランス料理にアレンジされた郡上鮎はまさに絶品。テリーヌや鮎の肝を使ったソースとチーズで頂くフライなど、なかなか味わえない鮎料理が堪能できます。

Data
- 郡上市八幡町中坪3-4-1
- 0575-65-5558（要予約）
- 11:30～14:00（L.O.12:30）、18:00～21:00（L.O.21:00）
- 休 水・木ランチ
- 席 26席（個室1室）

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

郡上市

レストラン里川

創作料理を意欲的に開発し鮎の魅力を広める

学生あゆ料理コンテスト受賞作品 小鮎唐揚げ丼

昨年考案した「里川鮎おにぎり定食」

「清流長良川の鮎」の情報発信源としてオープンした、清流長良川あゆパークにあるレストラン。「鮎の魅力をより多くの人に」とのコンセプトのもと、オリジナルメニューを毎年開発しています。

Data
- 郡上市白鳥町長滝420-10
- 0575-85-2022
- 9:00～17:00
- 休 火、12/31、1/1
- 席 テーブル48席

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

郡上市

芳花園

新鮮食材で作る郷土料理が人気の老舗

天然鮎刺身活造り（2,420円※税込～）

創業以来、一貫して天然鮎を提供

昭和レトロ感漂う店内で郡上八幡の郷土料理を味わうことができます。清流・吉田川で獲れた郡上鮎を釣り人から買い付けた天然の鮎のみを使用しており、良質な郡上鮎の味と香りを存分に堪能できます。

Data
- 郡上市八幡町小野5-15-4
- 0575-67-0591
- 11:00～20:00（17:00から予約制）
- 休 水
- 席 テーブル24席、座敷20席

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

郡上市

流響の里

郡上八幡の食と文化を堪能できる複合施設

香ばしく焼きあがった鮎の塩焼き

最大200名が入れる広々した店内

郡上八幡最大級のレストランを備えた複合施設。地元食材を活かした郷土料理を味わうことができます。鮎料理のおすすめは鮎の塩焼き。豊かな香りと、あっさりした川魚の味わいを同時に楽しむことができます。

Data
- 郡上市八幡町殿町166
- 0575-66-2200
- 10:00～17:00（レストラン11:00～14:30）
- 休 12/31、1/1
- 席 テーブル200席

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

七宗町

こぶしの里 七宗店

郷土料理と鮎をドライブがてら楽しむ

毎年数万尾の鮎を焼く店主自慢の塩焼き

定食でも単品でも楽しめる甘露煮

人気メニューは鮎の塩焼きと甘露煮。単品でも他の料理とのセットでも食べられるのも人気の秘訣。また冷凍の鮎を持ち込むと、塩焼きや甘露煮に加工する代行サービスもあり。予約がおすすめです。

Data
- 加茂郡七宗町神渕10564-1
- 0574-46-1749
- 9:00～15:00（L.O.13:30）
- 休 火・水
- 席 36席

期限'25.9.15　日本料理いこい

ソフトドリンク一杯サービス

※1グループ利用可能
※テイクアウト利用可能

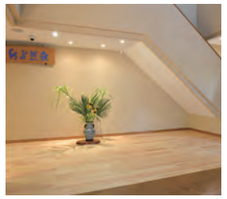
テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

八百津町

日本料理いこい

四季を感じる個室で味わう鮎づくし

鮎会席（6,800円※税込）


落ち着いた個室でゆったりとした時間を

京都の料亭で修業を重ねた店主が厳選食材を熟練の技で丁寧に仕上げます。活きのよい鮎にこだわった「鮎会席」は、王道の塩焼きをはじめ、鮎料理の醍醐味を存分に満喫できます。

Data
- 加茂郡八百津町錦織808-1
- 0574-43-0170
- 11:30～14:00、17:00～21:30
- 休 火・水
  座敷30席

東濃エリア

7店舗

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

中津川市

山×星×川の温泉宿 岩寿荘

温泉旅館ならではの本格鮎会席

料理長自慢の鮎の姿造り（1,000円※税込）

見た目も美しい鮎の塩焼き

契約漁師から付知川の鮎を厳選して仕入れる「岩寿荘」。鮎の姿造りは調理する直前まで水槽に活かしておいた新鮮な鮎だけを使用。自慢の料理を五感で楽しめるのは岩寿荘ならでは。

Data
- 中津川市蛭川4467-4
- 0573-45-2188
- 8:00～20:00
- 休 年中無休
- 席 100席

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

東白川村

料理旅館 吉村屋

“一客万来”の思いを込めておもてなし

「鮎塩焼き付き会席」

1日4組限定で食事を提供しています

創業160年を迎える料理旅館。“一客万来”をモットーに心を込めてもてなしています。鮎料理は白川で育った天然の白川鮎を使用。急流を泳ぐため、臭みがなく身もふわっとした白川鮎の旨味を堪能できます。

Data
- 加茂郡東白川村神土570
- 0574-78-2003
- 11:30～14:00、17:00～20:00
- 休 不定休
- 席 座敷4席

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

中津川市

美菜ガルテンふるかわ

天然鮎を旬の食材とともに会席で堪能

岐阜の天然鮎会席「香魚づくし」

味はもちろん目でも楽しめる盛り付け

定番の「塩焼き」から、低温の油でじっくりと火を通した「姿揚げ」、辛子酢味噌でいただく「親鮎の洗い」、天然鮎の干物を具材に入れた「釜めし」まで、香り高い天然の付知の鮎を存分に楽しめます。

Data
- 中津川市福岡1786-215
- 0573-72-3911
- 12:00～14:30、18:00～21:30
- 休 不定休
- 席 座敷（テーブル）8席 ※2組まで

テイクアウト / やな体験 / 座敷あり / 大人数OK / 予約OK / 電子マネー

瑞浪市

日本料理 きん魚

鮎の塩焼きの美しさとおいしさに心躍る

深いコクはさっぱりした鮎のイメージを覆します

調理前に生きた鮎をお客様に披露

6,000円以上のコース料理で提供される「鮎の塩焼き」。波塩の上で躍動する鮎の美しさにおもわず感嘆の声が上がります。サクサクした歯ごたえとともに深いコクが感じられ、卓越した表現力とおいしさに心が躍ります。

Data
- 瑞浪市陶町猿爪140-5
- 0572-65-2540
- 11:30～14:30、18:00～21:30
- 休 水、第2・4火
- 席 テーブル20席

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー

瑞浪市

柳家

古民家で天然鮎と四季の味を楽しむ

鮎から余分な水分が抜け旨味だけが残る

囲炉裏を囲んで頂くさまざまな鮎料理

奥美濃や飛騨の清流で獲った鮎を取り寄せ、定番の塩焼きから魚田、天婦羅、干物、締めの雑炊まで鮎を堪能できます。お客様の目の前で火入れをするなど、素材から調理まで徹底的にこだわっています。

Data
- 瑞浪市陶町猿爪573-27
- 0572-65-2102
- 12:00～15:00、17:00～22:00 ※日のみ21:00
- 休 不定休
- 60席　※完全予約制（4名様以上）

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー

恵那市

日本料理とうなぎ 蜻蛉

旬の味覚を繊細な盛り付けで

鮎料理は5,000円以上の旬彩会席で塩焼き提供

和モダンな雰囲気の中ゆったりとした時間を

「第1回ぎふの味・伝承名人」の店主が腕を振るう会席料理を味わうことができます。華やかな盛りつけは五感を心地よく刺激し、おいしさはもちろん、見た目の美しさも際立っています。

Data
- 恵那市長島町正家1067-134
- 0573-25-8822
- 11:30～14:30、15:30～22:00
- 休 不定休
- 40席

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー

恵那市

澄ヶ瀬やな

大自然の中で味わう鮎料理

薪で40分程かけてじっくり焼き上げます

国道257号沿いを流れる上村川河畔に立地

のどかな風景が広がる恵那市上矢作町にあるやな場。一番人気の塩焼きは頭を下にして、立てて焼きます。カリッとした食感で、頭からしっぽまで鮎の旨みを感じてもらえる自慢の一品です。

Data
- 恵那市上矢作町下774-1
- 0573-48-3287
- 11:00～15:00（8/1～9/29）
- 休 月（お盆期間及び祝日は営業）
- 40席　テーブル35席、座敷80席、川沿いテーブル30席
  詳しくはHPをご確認ください

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー

土岐市

日本料理 鰻料理 あいみ

炭火でじっくりと焼き上げた絶品塩焼き

鮎の塩焼き定食は事前予約がおすすめ

郡上で釣った鮎をじっくりと炭焼きします

「日本料理 鰻料理あいみ」では、シーズン中は会席コースに塩焼きや鮎そうめん等の鮎料理を取り入れています。食材はできるだけ旬の地元産を使用。素材の味を生かしたやさしい味付けが特徴です。

Data
- 土岐市妻木町1939-5
- 0572-57-6015
- 11:30～14:00、17:30～21:30（※日曜は20:00）
- 休 月・火 ※臨時休業も有り
- 110席

岐阜
鮎料理フェア シールラリー実施中
各エリアの鮎料理を食べて、とっておきのプレゼントをもらおう！
シールを集めて抽選で30名様に「清流長良川の恵みの逸品」が当たる！

1枚コース
1,000円相当
10名様

2枚コース
2,000円相当
5名様

3枚コース
3,000円相当
5名様

4枚コース
4,000円相当
5名様

5枚コース
5,000円相当
5名様

応募期間
2025年6月2日～
2025年10月31日
※当日消印有効

応募方法は次ページのハガキをご覧ください。
※写真はイメージです。

飛騨エリア
5店舗

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー

高山市

飛騨季節料理 肴

四季折々の自然の恵みと多彩な鮎料理

店主が自ら釣り上げた天然鮎の塩焼き

新鮮だからできる「活け鮎の刺身」

鮎の友釣りが解禁になる7月から「夏の川魚堪能コース」では新鮮な鮎が楽しめます。鮎は季節によって味わいが異なり、夏の成魚は程よく脂がのり、旨味も増します。旬の食材と一緒に楽しめます。

Data
- 高山市越後町1126-1
- 0577-36-1288
- 12:00～15:00、17:30～21:30
- 休 不定休
- カウンター8席、テーブル5席、和風個室8席

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー

高山市

料理旅館こまくさ

店主が釣った地鮎と旬の地元野菜

自慢の汐焼きは正に至極の一品です

店主が自ら釣った馬瀬川の鮎

友釣り好きな店主が自ら釣った鮎を提供しています。会食メニューは1名様7,700円（※税込）からで、鮎が無くなり次第終了。店頭では鮎の甘露煮や粕漬けなども販売しています。

Data
- 高山市岡本町4-172-1
- 0577-34-4731
- 電話にて問い合わせ下さい。
- 休 不定休
- 2名～20名まで

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー

飛騨市

タスパ de シャングリラ

ハーブやレモンで宮川の鮎を楽しむ

付け合わせの野菜はすべて岐阜県産

地域の人も多く立ち寄ります

飛騨古川まつり会館の敷地内にある創作料理の店。鮎のメニューは4,400円（※税込）のコース内で提供する香草風味のオーブン焼き。ハーブとレモンが一味違った鮎の旨みを楽しむことができます。

Data
- 飛騨市古川町壱之町14-5
- 0577-73-6669
- 11:30～14:30、17:30～21:00
- 休 火
- テーブル26席

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー

飛騨市

割烹 克己

料理人の腕が引き出す素材本来の味

「鮎と夏野菜のおまかせ」※要予約

創意工夫を重ねた料理の数々

鮎は店主が宮川で釣り上げた天然もの。塩焼きや雑炊といった定番からフレンチ風にアレンジしたオリジナルまで、さまざまに調理された鮎料理を堪能できます。鮮度と焼き方にこだわった天然鮎をぜひ。

Data
- 飛騨市古川町金森町5-19
- 0577-73-7888（要予約）
- 11:00～13:30、17:00～21:00
- 休 不定休
- 25席

テイクアウト　やな体験　座敷あり
大人数OK　予約OK　電子マネー

下呂市

割烹美松

川ごとに異なる鮎の味や個性を生かして

鮎を巧みに取り入れた割烹料理の品々

姉妹店「柚庵おさや」でも塩焼きを提供

漁の解禁日から鮎が獲れなくなる秋まで鮎料理が楽しめます。頭から丸かじりできる塩焼きは1時間程かけてじっくり焼き上げた逸品。他にもバラエティ豊かな鮎料理を堪能できます。

Data
- 下呂市森872-15
- 0576-25-2516
- 10:00～14:00、16:00～21:30
- 休 水
- 20席

column

“鮎釣りの聖地”岐阜

岐阜らしさあふれる味覚といえば、飛騨牛、朴葉味噌、五平餅…。
しかし、なんといってもその代表格は、「鮎」でしょう。
そんな鮎を釣るための伝統漁法や最近の情勢を紹介します。

野生鮎の縄張りにおとり鮎を入れる伝統漁法「鮎の友釣り」

野生鮎のなわばりにおとり鮎を侵入させ、なわばりから追い出そうと体当たりしてきた野生鮎を釣り上げる、鮎の友釣り。世界的にも珍しいこの漁法の魅力は、自然と対峙する“頭脳戦”にあり！エサ釣りとはまったく異なる面白さから、江戸時代には、人々が鮎釣りに没頭するあまり、農業が進まなくなったというエピソードも伝わります。一方、道具や知識を必要とすることから、鮎の友釣りを楽しむ人は減少していきました。

鮎のルアー釣りを解禁 目指せ、鮎釣り人口増

釣り人の高齢化などから、徐々に解禁が進む鮎のルアー釣り。鮎や川を知り尽くしていないと難しい友釣りと比べてハードルが低く、おとり鮎や独特の道具類を必要としない、ライトさが魅力です。ほかの釣り人との兼ね合いから、これまでは認められている河川が少なかった、この漁法。友釣りの前に経験して醍醐味に目覚める釣り人が増えれば、友釣り人口減少にも、歯止めがかかりそうです!!

鮎釣りを支える充実のシステム 釣った魚、買い取ります！

鮎釣り文化を支えてきたのは、漁法だけではありません。県内各地の河川を管轄する漁協や天然鮎料理店では、釣り上げた天然鮎を買い取ってくれるという、うれしいシステムが存在します。買い取られた鮎は集荷され、都心の料亭や通信販売などを通じて、全国へ。岐阜県産天然鮎の素晴らしさ、そしてブランドを広める、立役者ともなっています。鮎の食文化をもつ岐阜県ならではの取り組みです。

巻末付録

知って、おいしい！ 鮎のおもしる雑学

GIFU AYU FAIR 岐阜 鮎料理フェア

鮎の生態や食文化にまつわる「へ〜！」な雑学を紹介します。空欄を予想し、クイズとしても楽しめます。きっと鮎がもっと好きになるはずです。

「○○の女王」

澄んだ水を好むことから、鮎は**「清流の女王」**と呼ばれます。濁った水中では生きられないため、水のバロメーターともいえます。

寿命は○年

鮎の寿命は1年です。秋に川でふ化し、次の秋に繁殖行動を行うと死んでしまいます。**「年魚（ねんぎょ）」**と呼ばれるのはそのためです。

鮎のエサ

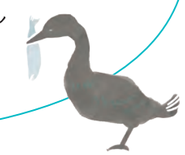
鮎は、石に生えた苔（こけ）を食べます。その影響で、身からスイカのようなよい香りが漂い、**「香魚（こうぎょ）」**と呼ばれることもあります。

海と川を行き来

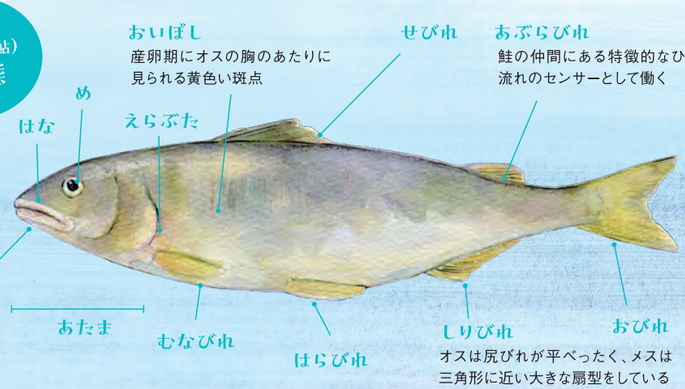
鮎の一生は川で始まり、川で終わります。川底の砂利の中の卵から生まれた稚魚は、川の流れに乗って、海へ。浅い場所で冬を越し、春になると川へ向かいます。

鵜のくちばしの跡がついた鮎は高級？

鵜が捕った鮎はあばれず即死するため、他の漁法で捕まえるよりも活きがよい状態を保てます。また、鵜は鮎を頭からくわえるので、そのときにできる傷で血抜きも一緒にできます。鵜のくちばしの跡がある鮎は**「鵜鮎（うあゆ）」**と呼ばれ、高級品として珍しがられ、喜ばれています。



アユ（鮎）の生態



キュウリウオの仲間
別名：アユ・チアユ・マスッコ
科目：キュウリウオ目アユ科

若魚は全身が灰緑色で背びれが黒、胸びれの後方に大きな黄色の楕円形斑が一つあります。口は大きく目の下まで裂けており、唇は柔らかいです。歯は丸く、櫛のような構造をしています。