

鮎 & 鰻 MAP

SHIMANTO AYU & UNAGI GOURMET

四万十町



鮎 & 鰻を堪能できる
おすすめ店!



引き締まった肉質と香り高く深い味わい約200km

天下の一級品 四万十川の天然鮎

四万十川の語源は、アイヌ語のシマムタから来たと言われています。シマムタとは「大変美しい」との意味で、その言葉通り、四万十川は日本最後の清流として、全国から注目されています。源流は、高知中央部に位置する津野町の不入山(いらすやま)に発し、太平洋に注ぐまで大きく蛇行を繰り返し、その延長は約200kmにも及び、今も変わることなく悠々の歴史を秘めて、清らかな流れが続いています。

清流四万十川の流域の人々は、夏には鮎を中心とする川漁を通して自然に親しみ共に暮らしてきました。梅雨の時期を迎えると清らかな流れも増水し、岩を咬む激流となります。その苛酷な流れを克服して成長した四万十川の鮎は、その美しい姿と肉質の締まりの良さで、天下の一級品として各方面より高く評価をいただいています。

店舗一覧

※店舗情報は裏面を「ご覧ください」。

- 1 ホテル松葉川温泉
- 2 道の駅 あぐり窪川
- 3 ゆういんぐ 四万十
- 4 四万十川上流淡水漁業協同組合
- 5 しまんとえきめし FORM
- 6 うなぎち
- 7 川遊び民宿 かわせみ
- 8 農家民宿 里山
- 9 道の駅 四万十大正 であいの里
- 10 農家民宿 おふくろ
- 11 スナック喫茶あき
- 12 リバーサイドみち
- 13 十和温泉
- 14 道の駅 四万十とおわとおわ食堂

■ 窪川地区 ■ 大正地区 ■ 十和地区 ※掲載外の店舗でも提供している場合があります。



焼き目パリッ!
香ばしさがたまらない!
香りと旨みがきわだつ
鮎の塩焼き♪



※写真はイメージです

