

2024年2月定例ツアーのご案内(2月18日)

『あんこう鍋』を食べに行こう！！

1.集合場所

- ・ 【常磐自動車道:守谷 SA(下り)】09:00 集合 09:30 出発

2.解散場所

- ・ 【守谷 SA(上り)】 解散

3.ルート

常磐自動車道:守谷 SA(下り) 9:30 出発 ⇒ 水戸大洗 IC ⇒ 給油 ⇒ 大洗公園 ⇒ 神磯の鳥居 ⇒ 山水(昼食) ⇒ 大洗マリントワー ⇒ 明太パーク ⇒ 水戸大洗 IC ⇒ 守谷 SA(上り) 解散

4.担当者から

- ※雨天等による順延はございません。
- ※天候・昼食時間により、ルート変更も生じます。
- ※参加表明は、2月17日(土)17時迄に、ご協力をお願い致します。
- ※最終判断は、2月17日(土)17時に、判断致します。

5.見所

[山水 あんこう鍋\(昼食\)](#) (あんこう鍋:¥3,400+おじや⇒卵:¥70 ご飯:¥250 うどん:¥350)

[神磯の鳥居](#)

[明太パーク](#)

[大洗マリントワー](#) (展望台行く人は、¥340)

[規定のご案内]

- 2024年より、参加者から運営費@100円を集合場所にて徴収します。よろしくお願ひします。
- 天候による決行連絡は、前日17:00時点の翌日降水確率により掲示板でお知らせ致します。
- 燃料満タンで集合をお願いします。
- ゲスト参加を予定されている方は、代表 まこと さんの承諾を得て参加表明を書き込んでください。(ライダー安全カードを忘れずに)

NF の皆様、お元気ですかあ！

元気があれば幹事もできる！ってことで、2月担当のトミー参上です！

今回のツーリング企画は、なななっなあんとお！あの深海400mに生息する冬にめちゃ美味しい魚介の一つ、肝が大きく育った 11月～2月頃が最も美味しい、まさに食すなら今でしょ～！って、ことで旬の『あんこう鍋』を食べに行こう！！です。

見た目は、ブサですが、外見より中身が大事ですよ。あっさりとした白身、濃厚な味わいの肝、コラーゲンたっぷりの皮など、さまざまな味わいを楽しめアツ冬のカサカサ肌にも優しい冬のグルメなのだ。

寒くて人肌が恋しいそのあ・な・た・、是非予約が取れない超人気店にて『あんこう鍋』を食べて心も体も温まりましょう！



← この迫力は凄いつ！



← 美味しそうっ！
すごい迫力！
あん肝もバッチリ！



← ダシが出る骨から先に煮込むべし！

またお店からすぐそばの大洗海岸の荒波が砕ける岩場に建てられた絶景のパワースポット「神磯の鳥居」を観て、パワーをもらいましょう。



ここは、日本の渚百選や日本の白砂青松百選にも選ばれた景勝地なのだ！

昼食後は、『大洗マリンタワー』と『めんたいパーク』へ寄って、守谷 SA にて解散予定です。



- 👉 明太子ツブツブ入りソフトクリーム

大洗の冬の名物

あんこう鍋

一人前 ... 3090 円(税抜き) 3400 円(税込)

(二人前より、お受けいたします)

あんきも ぼん酢味1300 円(税込)

あんきも 酢みそ味1500 円(税込)

あんこう共酢(ともず) ... 円(税込)

(あんこうの皮や白身を茹で、肝を溶いて合わせた

酢味噌でいただきます)

(写真は二人前)



あんこう鍋の作り方

あんこうと野菜が盛りつけられたお皿が運ばれましたら

あんこうの身の下に骨が入っておりますので先に骨から鍋に入れて下さい。

あんこうの骨や皮には、コラーゲンがたくさん含まれております。

次にあんこうと野菜を鍋に入れて下さい。

一度あんこうは、湯通ししておりますから野菜が煮えたら召し上がれます。

味が濃い時や薄い時は、調整致しますのでお申し出下さい。

最後に、ご飯 卵をご注文して頂きますと雑炊も出来ます。

残った出汁にご飯を入れ、最後に卵を入れてお好みに

なりましたら土鍋に余熱が通っておりますので

必ず火を止めてお召し上がりください。消さないと焦げます

(注) 恐れ入りますが、あんこうの一人前の追加は出来ません。

雑炊をする場合は必ず出汁を残して下さい。あんこう、出汁(鮫

肝使用する為)や材料費の高騰により人数分注文されていない

方の出汁の追加は有料となります。何卒ご了承下さい。

鍋用うどん(もちもち)有ります
¥350