



地元の旬の食材がくれる、最高の美味しさを味わえるお店

食事処「浜どこ」

「道の駅さんりく」内にあるお食事処「浜どこ」。海の恵みが詰まった「浜どこラーメン」や越喜来産サーモンの「さんりく椿井」は連日大人気。地元の食材をふんだんに使った多彩なメニューを味わえます。

料理長の湊谷さんは、「時期や気候で獲れる魚も変わる。その時の海に合わせ一番美味しい旬の魚を取り入れ、素材に合わせて味付けも変えていく。それが料理の面白いところ。これからもこだわりの料理をお届けしたい」と語ります。

食事処「浜どこ」(☎0192・44・3241)

■営業時間…11:00 ~ 16:00

■住 所

大船渡市三陸町越喜来字井戸洞95-27
道の駅さんりく内

■席 数…40席

広報おおふなとでお店の味を紹介しませんか？

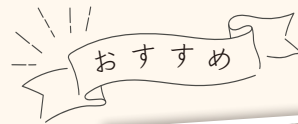
この紙面に掲載する飲食店を募集中です。電話またはメールで応募してください。

▶応募先=デジタル戦略課広聴広報係

(☎内線212/✉ofu_digi-sen@city.ofunato.iwate.jp)



海の幸、山の幸、まちの人の温かさが織りなす
“おおふなとの味”を紹介します。



これが

ミニネギトロ丼を
セットにするのが
おすすめ！

こうなります！



人気メニュー

「浜どこラーメン&さんりく椿井」



料理長の湊谷さん

編集後記

今回、特集担当として「地元の魅力なら知り尽くしているはずだ」と思いながら取材に向かったはずなのですが…取材メモを取る手も止まり、ただただ全力で大はしゃぎ。穴通船の乗船体験の途中で「あ、これ取材だった」と我に返るほど全力で楽しんでしまいました。

遊びに来てくれる観光客や帰省中の人はもちろんですが、何より大船渡の皆さんに声を大にして言いたいです。「乗船体験、めちゃくちゃ楽しいですよ!」。この夏、皆さんもぜひ身近なスリルとワクワクを体験してみてください!

夏の工作体験では、貝殻選びに本気で悩む時間は、まさに「海感」! 手づくりストラップは、妻のご機嫌とりのプレゼントになりました♡(笑) (JP鈴木)

