

海があり、山があり。

海の幸・磯の幸があふれ、

山の幸・里の幸にも恵まれる南房総。

日本で唯一、料理の祖神を祀る

高家神社があることで知られ、

毎年五月十七日・十月十七日・十一月二十三日の

年3回、行われる庖丁式では、

包丁と箸のみで魚をさばく

平安時代の宮中行事が再現される。

美味なる数々の出会いは、南房総の醍醐味。

時に贅沢に、時に豪快に…。

料理の神が棲むこの街で、味な旅を。

鮑

花

鯛

鯨

鶏

豚



料理の神が棲む街で、美味し時。

南房総

南房総市観光協会 TEL.0470-44-3581
<http://www.mboso-etoko.jp>
(南房総市観光プロモーション協議会)



撮影協力：高家神社（南房総市千倉町）



岩井黒あわびの踊り焼き



房州真鯛の刺身



房総地鶏の鳥井



里見和豚のしゃぶしゃぶ



和田浦鯨の刺身



千倉花の天麩羅