



今回は、海南神社入口、風情のある木造の日本料理店「さくらや」さんに管理課柳田がおじゃましました。

―創業の由来は？

「三崎の魚市場で働いていた祖父が昭和2年に始めて、私で3代目になります。来港される船員さんが増えてきたのを見て、料理屋を始めたようです。」

―歴史のあるお店ですが、

特徴は？

「昔ながらの日本料理だけでなく、中華をアレンジするなど、無国籍な新しいお料理もお出ししています。また、仕出し弁当もご好評を頂いています。」

―客層は？

「昔からの地元のお客様だけでなく、ヨットマンなど幅広い層のお客様がお見えになります。」

―地産地消にも

取り組まれていますね？

「天候に左右されるので、難

しい面もありますが、三崎港で水揚げされた魚や三浦産の野菜をできるだけ使用しています。」

―オススメのメニューは？

「色々ありますが、【中トロ・赤身・ねぎトロの三色丼】や【鯖ソースかつ丼】、【鯖とくとくセット】などが特に人気があります。ランチも【地魚のフライ】など常に数種類ご用意しています。」

今では珍しくなった木造で、落ち着いた雰囲気のお店です。鯖を使ったお料理の種類も多く、ゆったりと美味しいお食事を楽しまれては如何でしょうか？

*三浦市三崎3-2-21

*TEL 046-881-2206

*営業時間 11時半～20時半

*定休日 毎週月曜日

*駐車場 1台有



三代目：桜井博文さん