

グループスタッフが紹介する

# メシ旅

総社・高梁編

各拠点のSUENAGA Groupスタッフが  
おすすめのグルメを紹介！

総社・高梁エリアへ訪問する際にはぜひ参考にしてみてください。

高田さん  
おすすめ



本場の味に個性をプラス。  
独創性豊かな  
本格スペイン料理店

寄島産の天然魚をさばいたアラとエビを煮詰めた濃い出汁で、お米を20分かけて直火で炊き上げる、赤海老のパエリア(2人前)3,160円。ランチ以外はパエリア鍋で提供。

今回のメシ旅パートナー

**トヨタレンタリース新岡山**



倉敷カーリース  
営業部 GL  
高田 陽平



倉敷カーリース  
営業部  
能瀬 美海

krackさんは、私と妻の思い出の場所になります。デートで何度も通いました。雰囲気も料理もお気に入り、結婚後も祝い事や記念日には足を運んでいます。

今回、魚富さんと取材を受けてくださった専務の土井様は、在籍時期は重なっていないものの、トヨタレンタリース新岡山の先輩にあたる方です。退社後もカーリースでお世話になっています。

DIY感あふれる空間で、庭の花木を眺めながら素敵な時間を過ごしてもらいたいという思いを込めてオーナー夫妻がもてなします。スペインでの経験を活かして前菜からデザートまで自家製ぞろい。メニューも単品、定食、コース、テイクアウトと多彩です。料理に合わせて厳選された飲み物とともに、味と香りの相乗効果も楽しめます。奥様が手掛けるランプシェードも見逃せません。

蒸し焼きにした北海道産の鮭を生クリームと卵で混ぜたテリーヌ、豆乳とニンニクとオイルを合わせたアリオリソースとの絶妙な相性が食をそそる、サーモンのテリーヌ 豆乳アリオリソース添えバゲット6枚付き880円。



**krack**

住所 / 岡山県総社市総社3-2-14 TEL / 0866-33-9013  
時間 / [水・日] 12:00~16:00、17:00~22:00  
[木・金] 17:00~22:00  
[土] 12:00~15:00、17:00~22:00  
定休日 / 毎週月・火曜日  
※変更の場合はInstagramで配信  
予約 / 可 P / 有(10台)

Googleマップ



**POINT**

スペイン南部で生産される白ワインの一種、シェリー酒も用意。料理に合わせて最適な1杯を選んでもらうのもおすすめ。グラス750円〜。

真向かいに立つ鮮魚店が営むことから、鮮度抜群で季節感いっぱい川海の幸が味わえます。人気を集める鮎料理は、漁師さんから届く釣りを単品や定食、コース、会席などで堪能できます。秋には子持ち鮎や川ガニに加え、松茸や鴨など山の幸もそろいます。2027年秋、岡山県北部で開催予定の「森の芸術祭」の舞台となる高梁市で、味の芸術も楽しみたいものです。



上流に広がるカルスト台地によりカルシウムとミネラルを豊富に含み、岩などに付いたコケを食べて育つことから香魚の別名を持つ、高梁川の鮎。希少な天然鮎の塩焼き1,100円〜(6月中旬〜)。



日本料理店  
天然鮎が味わえる  
香り豊かな

能瀬さん  
おすすめ

直営の鮮魚店がその日に仕入れた魚の中から5種類のネタをのせるミニ海鮮丼は、魚富名物の小サイズ。歯ごたえのある肉厚のネタが魅力です。ミニ海鮮丼 ミニうどんセット1,280円。

**POINT**

素焼き後に砂糖や醤油などで甘辛くじっくり煮詰めた、鮎の甘露煮1,500円(2尾入り)。真空冷凍、添加物不使用。



**魚富**

住所 / 高梁市鍛冶町106 TEL / 0866-22-0365  
時間 / 11:00~14:00(LO13:30)  
17:00~20:00(LO19:40)  
定休日 / 日・月曜日の夜  
予約 / 可 P / 有(10台)

Googleマップ



※価格はいずれも消費税込みです。