

独特の海岸線

◆勝浦の海岸線は太平洋の荒波に侵食されたリアス式海岸です。崖が多く、深い入り江には小さな漁港が点在し東京から90分とは思えぬダイナミックで風情ある独特の景観が広がります。

◆海岸線に沿う海底には海藻が根付いた岩礁が広がっており、透明度も高く、アワビ、サザエ、イセエビなどの豊富な海の幸にも恵まれています。

◆勝浦漁港は古くからカツオ、マグロの関東有数の水揚げ基地として首都圏を中心に全国へ勝浦から獲りたての魚を直送しています。



430年続く歴史ある朝市

◆安土桃山時代から続く勝浦朝市。生活朝市と言われている通り、採りたて野菜や果物、サザエ、イセエビ、カツオ、干物のほか、その場で食べられるジビエや串焼き、わらび餅、雑貨など、週末には約60店舗のお店で賑わいます！毎週水曜日と元旦を除き、毎日開催されています！

◆2019年からは月1回の「かつうらマルシェ」を開催。通常は出店していないお店も加えたイベントを実施。新たな朝市の展開も目指しています！

◆勝浦朝市の開催情報はこちら

<https://www.katsuura-kankou.net/ホーム/勝浦朝市へ行こう/>



マリンスポーツ

◆勝浦はかつて幾度となくサーフィンの世界大会が開かれた、各国のサーファーが注目する世界ブランドのエリアです。

◆「日本の渚・百選」の海水浴場だけでなく、サーフィン、SUP、ダイビング、水上バイク、フィッシングなど、コンパクトな地区の中で複数のオーシャンスポーツが体験できることも勝浦ならではの！初心者から上級者まで幅広い方々をお迎えします。

◆夏には日本有数の規模での海上アスレチック「ウォーターアイランド」も大人気！



勝浦のグルメ

◆勝浦の港であがった獲りたてのカツオ、マグロ、アワビ、サザエ、キンメなど新鮮な魚介類が勝浦最高のおもてなしです！

◆「勝浦タンタンメン」はその昔漁師や海女が冷えた体を温める為に誕生した、醤油ベースにラー油たっぷりのスープ、豚挽き肉、玉ねぎを加えたオリジナルのタンタンメンです。B1グランプリでゴールドグランプリ受賞の逸品！お店ごとに特徴のある味をご賞味下さい！



