かながわの魚が食べたい!

カワハ

ギは肝も

緒に

お

渡

と鮮

魚部部長の

vol.

ひまわり市場コーセツ

魚

の美味.

です。 、魚も 身 なの 1 中 いるほど新鮮 物 6 でも 客 で 年創業の公設市 11 地 つ I 魚は ば セツ」、 1) 水槽 の だ 人気 か (朝 泳 店 か

-セツの鮮魚売り場。漁港名の旗が地魚の目印です。

その場で好みの魚をさばいてくれます。

今日一番のお勧めは小柴の天然タイ。

「ハマの市場と七つの漁港の おいしい関係」

魚市場お勧めの店をご紹介します。 の神奈川産地魚をおいしく食べられる。 さんも早朝仕入れに来ます。 浜中央卸売市場では、 神奈川県は漁業が盛んです。 江戸前の海・東京湾、黒潮流れる相模湾 つの漁港の青い旗が目印です。 い
て
つ
の
漁
港
を
選
び
、 味にうるさい調理人や魚屋 獲れたて魚介が 県内で入荷が多 そんな旬 だから横



「さっきまで生きてました」という シール付きの松輪漁港のヒラメ。 寸前まで水槽で泳いでいました。



れるの

が嬉

しいですね

0

ホウ

元貞紀さん。 できます」

「地魚は本当に

味 坂

いので胸を張って勧

め

ボウに天然ダイ、

れからは セツに

ヒラメが美味。コー

通

えば地魚通になれそうです。

ネタの鮮度は保証済みの魚屋のテイクアウト寿司。 地魚の白身も入っています。



「脂がのっておいしい」 長井漁港のカマス。

23 045-847-3636

営/10 時~23 時(魚加工は18 時まで)休/年3回(元旦・不定) 交通/京浜急行上大岡駅西口出口から徒歩約1分。

〒233-0002 神奈川県横浜市港南区上大岡西 1-15-1 ひまわり市場内。



松輪漁港

横浜市 中央卸市場

本牧漁港

小柴漁港

横須賀

東部漁港



















<企画・発行>横浜魚市場卸協同組合 連絡先 TEL045-459-3400

横浜魚類㈱ 横浜丸魚㈱

かけ」と呼ばれる魚は、

って6時頃には市

場に

到

「そんな新鮮で上 しさを口い

す。神奈川県産の中でも

追 夜中

かながわの魚が食べたい!

vol

居酒屋 荒波

分厚く切った刺身は口いっぱいに魚の旨味が広がります

魚を見る目は抜群 場仲卸人の息子だから

店主の吉田諭さん。 早朝は横浜魚市場内にある家 司店でも修行を積んだ腕前で 夕方は荒波で腕をふるう 鮮魚仲卸店で魚をさば 料亭や 寿

業の

地魚の漁港名を書いた旗が 店内写真



刺身手前右は地魚の炙りタチウオ、 左は同じく炙りカマス。これで2人分2400円

「ハマの市場と七つの漁港の おいしい関係」

り身は驚くほどの厚さです。

って下さい」と、

刺身の

0

ば 質

11 な

頬

浜中央卸売市場では、 江戸前の海・東京湾、黒潮流れる相模湾 魚市場お勧めの店をご紹介します。 さんも早朝仕入れに来ます。 い
て
つ
の
漁港を
選び、 神奈川県は漁業が盛んです。 つの漁港の青い旗が目印です。 の神奈川産地魚をおいしく食べられる、 味にうるさい調理人や魚屋 獲れたて魚介が 県内で入荷が多 そんな旬 だから横



25 045-253-9808

営/17時30分~23時30分。[(金)~24時まで](ラストオーダー1時間前) 休/日曜、12月31日~1月2日休。

交通 /JR 京浜東北線・根岸線桜木町南口から徒歩約5分 横浜市営地下鉄桜木町駅から徒歩約2分。

〒231-0063 神奈川県横浜市中区花咲町 1-19-5 八木ビル 1





小柴漁港 横須賀 東部漁港

松輪漁港

横浜市 中央卸市場

本牧漁港



<企画・発行>横浜魚市場卸協同組合 連絡先 TEL045-459-3400













横浜丸魚㈱ 横浜魚類㈱

かながわの魚が食べたい!

さかな屋 Ocean

マ

グ

地

魚

群



ガラスケースのマグロは数種類常備。 丸ごと仕入れるので各部位も販売。 他の商品は氷を敷き詰めた台の上で 鮮度を保っています。

神奈川県産の魚介は毎日6~7種類は入荷。 この日は松輪のアジ、小柴のマコガレイ、 長井のタチウオなど。もちろん鮮度抜群。

は間違 利き。ホンマグロにインド す。彼のもうひとつの 口など、毎日数種類揃っ 毎朝仕入れに来るのです。代表 開店早々、ところ狭しと並 を見つめるのは、プロ たち。良質で品揃えがいい) 矢田信吾さんはマグロ ですよ」と地魚愛を語ってく 脂 湾の 奈川県産魚介。 が乗って分厚くておい 1) ヒラメは餌が豊富だ 無し」といい 「鮮度の・ ます。 お勧 の 料理 7 良 め の の 3 マ 11 東 さ は ま グ 目 で



「ハマの市場と七つの漁港の おいしい関係」

浜中央卸売市場では、 の神奈川産地魚をおいしく食べられる、 い
て
つ
の
漁港を
選び、 神奈川県は漁業が盛んです。 江戸前の海・東京湾、 魚市場お勧めの店をご紹介します。 の漁港の青い旗が目印です。 -朝仕入れに来ます。 味にうるさい調理人や魚屋 黒潮流れる相模湾 獲れたて魚介が そんな旬



活きのいい大きなサザエ。 貝類も種類が豊富です。

> 東京湾もののヒラメは 肉厚で脂が乗っています。

さかな屋 Ocean (さかなやおーしゃん) **否** 045-340-3030

矢田さんが手にしているのは

営/10 時~18 時 休/水。 交通/相鉄線天王町駅北口から徒歩約8分。 〒240-0002 横浜市保土ヶ谷区宮田町 2-160-1。



YOKOHAMA MARKET

松輪漁港



<企画・発行>横浜魚市場卸協同組合 連絡先 TEL045-459-3400











特典クーポン券 さかな屋 Ocean 来店お買い上げの方に 魚一尾プレゼント 但し漁種は店が選びます。 1枚に付き1回限り

本日イチオシの高緯度の海で獲れたメバチ。

横浜丸魚㈱ 横浜魚類(株)

かながわの魚が食べたい!

vol.

あけの寿し

家

庭

的

で

お

手

軽

な

F

ネ タ 充

知

夫

司



る第二の故郷。 往年のなじみ客が家族で訪 て周辺は大企業の社宅が多く りしてお キは、身が厚くて繊維がしっか も「本牧沖のマコガレイやスズ 」主人は代々料理店の家系で 小柴のシャコは色が濃くて甘 があるの」と奥さん。ご主 ます。地魚 お寿司屋さん!」と目を輝 で育った「大の魚好き一 くさんのさかえさんは漁師 4) 緒に包丁を握る息子さんば か、お孫さんたちも「将 1) し いですよ」。 地元密着型の の 思 1) も深く 家 か か 来

地元密着型のお寿司屋さん。 奥に小部屋、2階に座敷があります。

「ハマの市場と七つの漁港の おいしい関係」

魚市場お勧めの店をご紹介します。 の神奈川産地魚をおいしく食べられる い
て
つ
の
漁港を
選び、 浜中央卸売市場では、 神奈川県は漁業が盛んです。 江戸前の海・東京湾、黒潮流れる相模湾 の漁港の青い旗が目印です。 中朝仕入れに来ます。 味にうるさい調理人や魚屋 獲れたて魚介が 県内で入荷が多 そんな旬 だから横



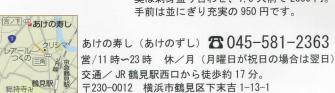
江戸前もののシャコをはじめ、 ウニやハマグリが並ぶ 上すし 1700円。



カウンター席に昭和初期の 地元の見取り図発見。 賑やかな商店街だったとか



奥は刺身盛り合わせ、1,5人前で2000円。





鈴木政明さんとさかえさん夫妻。 仲良く店を切り盛りします。



松輪漁港



YOKOHAMA MARKET













特典クーポン券 あけの寿し 小鉢サービス 1枚につき人数分 平成29年12月まで有効。

PRESEN

<企画·発行>横浜魚市場卸協同組合 連絡先 TEL045-459-3400 横浜丸魚㈱ 横浜魚類㈱