

横浜食文化の1丁目一番地へ
横浜中央卸売市場発

かながわの魚が食べたい!

vol. 1

ひまわり市場 コーセツ

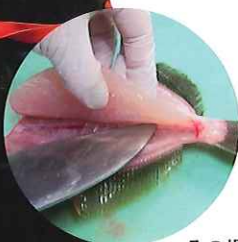
地魚の美味しさを
教えてくれる魚屋さん

昭和16年創業の公設市場が前身なので「コーセツ」、朝から買い物客いっぱいの人気店です。中でも地魚は水槽で泳ぐ魚もいるほど新鮮「だからカワハギは肝も一緒にお渡しできます」と鮮魚部部長の坂元貞紀さん。「地魚は本当に味がいいので胸を張って勧められるのが嬉しいですね」。ホウボウに天然ダイ、これからはヒラメが美味。コーセツに通えば地魚通になれそうです。

今日一番のお勧めは小柴の天然タイ。



コーセツの鮮魚売り場。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。
地魚のカワハギも新鮮だから肝付きです。



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。

「ハマの市場と七つの漁港の
おいしい関係」

江戸前の海・東京湾、黒潮流れる相模湾。神奈川県は漁業が盛んです。だから横浜中央卸売市場では、県内で入荷が多い7つの漁港を選び、獲れたて魚介が毎日入荷、味にうるさい調理人や魚屋さんも早朝仕入れに來ます。そんな旬の神奈川県産地魚をおいしく食べられる、魚市場お勧めの店をご紹介します。7つの漁港の青い旗が目印です。



「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。



☎ 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 神奈川県横浜市長南区上大岡1-15-1 ひまわり市場内。



<企画・発行> 横浜魚市場卸協同組合
連絡先 TEL.045-459-3400

横浜丸魚(株) 横浜魚類(株)



特典クーポン券
横浜市場
オリジナル保冷バッグ
先着10名様
品切れ次第終了
2017年1月末日まで有効
PRESENT

横浜食文化の1丁目一番地へ
横浜中央卸売市場発

かながわの魚が食べたい!

vol. 2

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。

市場仲卸人の息子だから
魚を見る目は抜群!

早朝は横浜魚市場内にある家業の鮮魚仲卸店で魚をさばき、夕方は荒波で腕をふるう店主の吉田諭さん。料亭や寿司店でも修行を積んだ腕前です。神奈川県産の中でも「追っかけ」と呼ばれる魚は、夜中獲って6時頃には市場に到着。「そんな新鮮で上質な魚のおいしさを口いっぱい頬張って下さい」と、刺身の切り身は驚くほどの厚さです。



店内写真
地魚の漁港名を書いた旗が



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」

江戸前の海、東京湾、黒潮流れる相模湾。神奈川県は漁業が盛んです。だから横浜中央卸売市場では、県内で入荷が多い7つの漁港を選び、獲れたて魚介が毎日入荷。味にうるさい調理人や魚屋さんも早朝仕入れに来ます。そんな旬の神奈川県産地魚をおいしく食べられる、魚市場お勤めの店をご紹介します。7つの漁港の青い旗が目印です。



☎ 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



特典クーポン券
荒波
ドリンク 1 杯サービス

1 回につき 4 名様まで
2017 年 1 月末日まで有効

PRESENT



<企画・発行> 横浜魚市場卸協同組合 横浜丸魚(株) 横浜魚類(株)
連絡先 TEL045-459-3400

横浜中央卸売市場発

かながわの魚が食べたい!

vol. 3

旬・酒・菜 勇氣

横浜魚市場で新鮮な魚を仕入れながら
調理法を考えるのが楽しくて



人気ニュータウンにあるこの店、主人の熊井勇治さんは「ついメニューの半分は魚料理に」という魚好き。週2日は横浜魚市場で仕入れます。もちろん地魚もお気に入り。「今日は小柴のスマイカに長井のアジ。市場の仲卸店に自信をもって勧められた魚は本当にうまい。お客さんに早く食べてもらいたくなります」。手間ひまかけてさらに美味しく。「料理は愛情」と、頼もしい笑顔の熊井さんです。



本日の刺身
(写真は3人前 3600円・5点盛り 1人前 1200円から注文)と、
あじのなめろう(皿の左下・別注で 730円)。



ご主人の熊井勇治さんは、創作日本料理店や
寿司割烹などを経て、腕を磨いて独立した実力派。

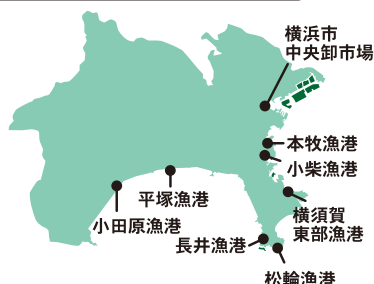


和風の店内はカウンターとテーブル席、
座敷もあります。魚料理に合う酒もずらり。



「ハマの市場と七つの漁港の
おいしい関係」

江戸前の海・東京湾、黒潮流れる相模湾。
神奈川県は漁業が盛んです。だから横
浜中央卸売市場では、県内で入荷が多
い7つの漁港を選び、獲れたて魚介が
毎日入荷。味にうさぎ調理人や魚屋
さんも早朝仕入れに来ます。そんな旬
の神奈川県産地魚をおいしく食べられる
魚市場お薦めの店をご紹介します。7
つの漁港の青い旗が目印です。



☎ 045-941-1333

営 / 11時30分~14時 17時30分~23時(ラストオーダーそれぞれ30分前)
休 / 日曜・祝日(月が祝日の場合、連休)
交通 / 横浜市営地下鉄仲町台駅より徒歩2分。
〒224-0041 横浜市都筑区仲町台 1-15-15 (磯部ビル1階)



特典クーポン券
勇氣
ドリンク1杯サービス

1枚に付き1回限り人数分
2017年8月末まで有効

PRESENT

<企画・発行> 横浜魚市場卸協同組合 横浜丸魚(株) 横浜魚類(株)
連絡先 TEL045-459-3400

横浜中央卸売市場発

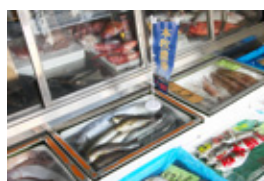
かながわの魚が食べたい!

vol. **4**

うおひろ
魚廣 &
活魚料理 かなのん

目利きの魚屋3代目
隣で新鮮なさかな料理も

祖父の代から鮮魚店、そして横浜中央卸売市場の水産卸会社に勤務していた武井大次さんが経営。何と注文後に魚廣の店頭から魚を選んで調理場に直行。本日のお勧め地魚は平塚のアジとシコイワシ。「追っかけ」といって早朝獲った魚が市場にすぐ運ばれるから新鮮です」と武井さん。店で買えて、店内でも料理を食べられる、2倍楽しい鮮魚店です。



店頭の魚は丸ごと1尾。
買う時にさばいてくれます。



「ハマの市場と七つの漁港の
おいしい関係」

江戸前の海東京湾、黒潮流れる相模湾。神奈川県は漁業が盛んです。だから横浜中央卸売市場では、県内で入荷が多い7つの漁港を選び、獲れたて魚介が毎日入荷。味にうるさい調理人や魚屋さんも早朝仕入れに来ます。そんな旬の神奈川県産地魚をおいしく食べられる魚市場お勧めの店をご紹介します。7つの漁港の青い旗が目印です。



<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㈱



武井大次さん（中央）とかんの店長でお姉さんの
鈴三さん（左から2番目）とスタッフの皆さん。



本日の地魚は、平塚のアジを使った魚フライ(600円)
とシコイワシのからあげ(700円)。



活魚料理かなのん。魚メニューの多さは
鮮魚店直結の強みの人気店です。



魚廣(うおひろ) ☎ 0467-46-2438 営/12時~17時頃 休/水曜(月一回連休あり)

活魚料理かなのん ☎ 0467-45-1848

営/11時30分~21時30分(日祝~21時。ラストオーダー1時間前)。休/水曜(月一回連休有り)
交通/JR 東海道線・湘南新宿ライン・京浜東北線大船駅東口から徒歩1分。
〒247-0056 鎌倉市大船 1-9-8



特典クーポン券
活魚料理かなのん
小鉢サービス

1枚につき1人1皿
2017年8月末まで有効

PRESENT