

# 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。



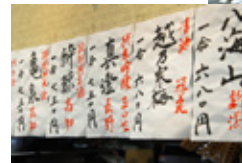
「ハマの市場と七つの漁港の  
おいしい関係」

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きます。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。

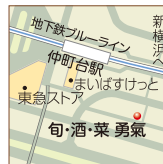


本日の刺し身  
(写真は3人前 3600円・5点盛り 1人前 1200円から注文)と、あじのなめろう(皿の左下・別注で 730円)。

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。

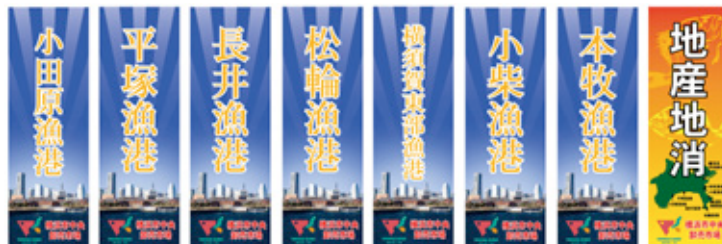


和風の店内はカウンターとテーブル席、座敷もあります。魚料理に合う酒もずらり。



☎ 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枚につき1回限り人数分  
2017年8月末まで有効  
**PRESENT**

