

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。

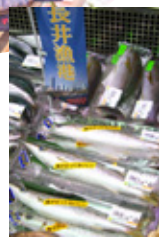


その場で好みの魚をさばいてくれます。地魚のカワハギも新鮮だから肝付きです。

コーセツの鮮魚売り場。漁港名の旗が地魚の目印です。



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。



「脂ののっておいしい」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を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 神奈川県横浜市港南区上大岡西 1-15-1 ひまわり市場内。

