

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



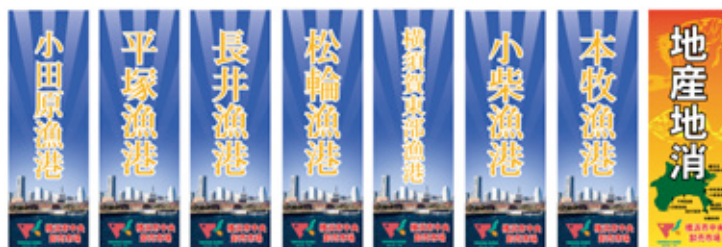
「ハマの市場と七つの漁港の
おいしい関係」

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。



☎ 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



<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