

横浜中央卸売市場発

かながわの魚が食べたい!

vol.

9

Pizzeria Geleteria RAZZO

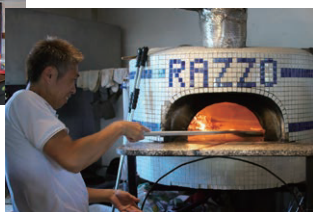
(ピッツェリア ジェラテリア ラッゾ)

薪窯からおいしそうな香りの漂う、南イタリア料理店です。「せっかく海も近いので地魚を積極的に使います」と、店主の平間茂さん。本日のおすすめは「Pizza いわしと真鶴レモンチーズベース」。平塚で夜中に獲れたカタクチイワシやマイワシを、横浜魚市場でその朝に仕入れられる新鮮さ。同じく神奈川県産の無農薬レモンをあしらってさっぱり味に仕上げています。その日入荷した地産食材でメニューが変わるのが楽しみです。



開放的なテラス席で
南イタリア料理の地魚を

オーナーシェフの
平間茂さん。



炎の燃える薪窯で、
香ばしいピザを焼き上げます

「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。



Pizza いわしと真鶴
レモン チーズベース
1600 円はさわやかに美味。



イタリアのシチリア風、今日は
「小柴のスミイカと国産オレンジ
のサラダ」1400 円。



Pizzeria Geleteria RAZZO (ピッツェリア ジェラテリア ラッゾ) ☎045-621-5998

営/12時～15時(14時30分lo) 17時30分～22時30分(21時30分lo)

休/月(月1回不定期に連休あり)。

交通/みなとみらい線元町・中華街駅5番出口から徒歩約2分。

〒231-080 横浜市中区新山下 1-2-1 丸善ビル1階。



<企画・発行> 横浜魚市場卸協同組合
連絡先 TEL045-459-3400

横浜丸魚(株)

横浜魚類(株)