

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。



武井大次さん（中央）とかなのん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。

「ハマの市場と七つの漁港の
おいしい関係」

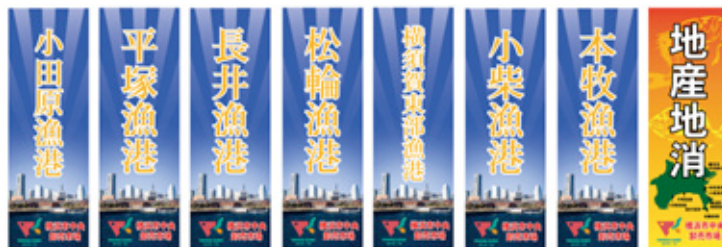
江戸前の海・東京湾、黒潮流れる相模湾。神奈川県は漁業が盛んです。だから横浜中央卸売市場では、県内で入荷が多い7つの漁港を選び、獲れたて魚介が毎日入荷。味にうるさい調理人や魚屋さんも早朝仕入れに来ます。そんな旬の神奈川県産地魚をおいしく食べられる魚市場お勧めの店をご紹介します。7つの漁港の青い旗が目印です。



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

