

にしこのうら

西浦の活魚・加工品 販売マップ

素材で勝負！漁師直販の店が揃う “西浦ひもの通り”

玄界灘でその日に獲れた新鮮な魚を使い、干物や加工品を作っています。おいしさをギュッと凝縮！煮ても焼いてもご家庭で極上の味が楽しめます。また、活魚販売のお店もあります。顔が見えて安心・安全😊 漁師直販の店なので、どれも自信を持っておすすめします。

岬の駅

活きた魚をそのまま販売。

ヤリイカやヒラメ・カワハギなどが水槽の中で泳いでいます。すべて天然もの！

(平日 16:00~17:00 営業) 電話 090-3463-6911



おはな

冷凍フライや干物は素材や製法にもこだわっています。電話 090-5720-1312



冷めても美味しい！おはなこだわりの一品カワハギバーガー♪

人気の鯛コロッケ(限定30個)は、緑の農園(糸島市志摩桜井)で日曜のみ販売しています。



- ・ばんじろー
- ・大洋丸のお魚
- ・弥の魚卓

ひもの通りでは季節によってワカメなどが販売されています



干物工房 ばんじろー

ばんじろーはレンコダイ(鯛)のことです!

西浦の干物加工☆発祥☆のお店です。獲った魚を即調理。“ほんなこと良か干物”ができました! 電話 090-5748-7470



大洋丸のお魚

元気母ちゃんが種類豊富な干物を作って販売しています

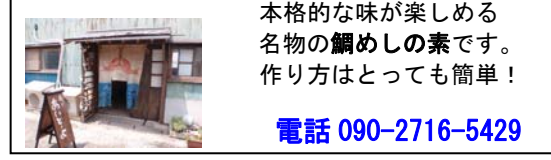
← 見事な干物が並びます! 電話 090-6896-5340



まるや ぎょたく 弥の魚卓

干物・鯛めしの素・鯛茶漬の素などを販売しています。

本格的な味が楽しめる名物の鯛めしの素です。作り方はとっても簡単! 電話 090-2716-5429



西浦ひもの通りは福岡市西区大字西浦にあります。福岡市漁協ホームページ <http://fukuokashigyokyo.com/>

営業日・営業時間については、お手数ですが、各店舗にお問い合わせの上おでかけください。