

西浦の活魚・加工品 販売マップ

“西浦ひもの通り” 新たなスポットが誕生!!

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



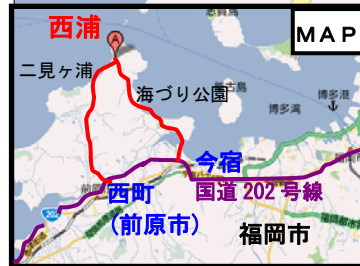
おはな

人気の鯛コロケ (限定 30 個)・冷凍フライなど素材や製法にもこだわっています。



冷めても美味しい！おはなこだわりの 1 品カワハギバーガー♪

(土曜のみ営業 10:30~15:00 位) 電話 090-5720-1312



どのお店もお刺身で食べられるほどの上質の魚を使ってるんだよ



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出かけください。

干物工房

ばんじろー

ばんじろーとはレンコダイ(鯛)のことです



西浦の干物加工☆発祥☆のお店です。鮮度の良い素材は、一度食べてみればわかります！ 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



福岡市漁協ホームページ <http://fukuokashigyokyo.com/>