

にしゅうら 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

極海 KIWAMI



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！
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

極海 KIWAMI

「福岡市漁協西浦支所・西浦漁港」の看板が目印！

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でかけください。

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/>