



神奈川県

KANAGAWA



直売所 & 直営レストラン in KANAGAWA

神奈川県の水産物をぜひ「買って」、「食べて」、お楽しみください!

詳しくは、こちら



1 JF神奈川漁連直売所

横浜市金沢区富岡東2-1-22
TEL.045-774-1574

2 小柴名産直売所

横浜市金沢区柴町397(柴漁港)
TEL.045-701-8182
開店の有無は 045-785-6161(自動応答)

3 金田湾の朝市

三浦市南下浦町金田2020-5(金田漁港海業センター)
TEL.046-886-0525

4 レストランはまゆう

三浦市三崎3-12-12(みさき海業センター)
TEL.046-881-2553

JF神奈川漁連 まぐろ直販センター

三浦市三崎5-3806 TEL.046-881-0872

三和漁協城ヶ島支所直販所

三浦市三崎町城ヶ島500-28 TEL.046-882-2160

三崎朝市

三浦市三崎5-3806 TEL.046-881-4488

うらりマルシェ

三浦市三崎5-3-1 TEL.046-881-6721

5 すかなごっそ・さかな館

横須賀市長井1-15-15 TEL.046-856-8314

6 葉山マーケット日曜朝市

三浦郡葉山町堀内50-20(葉山町漁協前)
TEL.090-4745-2238(葉山マーケット振興会:柳)

葉山町漁協海産物直売所

三浦郡葉山町堀内50-20(葉山町漁協前)
TEL.046-875-9509(葉山町漁協)
TEL.070-5071-7089(同漁協:長久保)

葉山真名瀬朝市

三浦郡葉山町一色2516
TEL.070-5071-7089(葉山町漁協:長久保)

7 材木座の浜売り

鎌倉市材木座付近 TEL.0467-22-3403

8 坂ノ下の浜売り

鎌倉市坂ノ下付近 TEL.0467-22-3403

鎌倉の朝市

鎌倉市坂ノ下33-6(鎌倉パークホテル前)
TEL.0467-22-3403

9 腰越漁港朝市

鎌倉市腰越2-9-1(腰越漁協前)
TEL.0467-32-4743

朝どれ地魚フライ販売所

鎌倉市腰越2-9-1 TEL.0467-32-4743

10 片瀬漁港朝市

藤沢市片瀬海岸2-20-25(片瀬漁港)
TEL.0466-22-4671(事務所)

片瀬漁港直売所

藤沢市片瀬海岸2-20-25(片瀬漁港)
TEL.0466-22-4671(事務所)

11 藤沢市漁協の朝市

藤沢市辻堂東海岸4-3-21(辻堂海浜公園前)
TEL.0466-36-8220

12 さかなの市

茅ヶ崎市南湖6-18-1(茅ヶ崎漁港荷捌き所)
TEL.0467-82-3025

13 夢未市本店

厚木市温水255 TEL.046-290-0141

14 平塚漁港の食堂

平塚市千石河岸51-14
TEL.0463-86-6892

地どれ魚直売会

平塚市千石河岸地先(平塚新港荷捌き施設)
TEL.0463-21-0146

15 さかなの朝市

中郡大磯町大磯1398-6(大磯港魚市場)
TEL.0463-61-0940

めしや大磯港

中郡大磯町大磯1398-18
TEL.0463-62-1755

16 あさつゆ広場

平塚市寺田縄424-1
TEL.0463-59-8304

17 朝ドレファ〜ミヨ成田店

小田原市成田650-1
TEL.0465-39-1500

18 小田原・港の朝市

小田原市早川1-10-1(小田原漁港)
TEL.0465-22-4475

19 魚座

足柄下郡真鶴町真鶴1947-2
TEL.0465-68-6511

真鶴町漁協直販所

足柄下郡真鶴町真鶴1947
TEL.0465-68-0164

20 芦之湖漁協直販所

足柄下郡箱根町箱根184-1(芦の湖水産センター)
TEL.0460-83-7361



かながわの魚

Fresh Fish in KANAGAWA



マアジ

主な水揚げ地：相模湾沿岸
主な漁法：定置網、一本釣り



アジのまご茶漬け



豆知識

伊豆から平塚にかけて海底地形が急峻な地帯に脂ののった「地付きアジ」が居ついています。「キアジ」とも呼ばれ非常に美味しいです。

キンメダイ

主な水揚げ地：三浦市
主な漁法：一本釣り



キンメダイの煮付け



豆知識

一年を通して美味ですが、特に脂がのって美味しいのは、12月から2月の時期です。鮮度がよいものは刺身が一番ですが、煮つけやしゃぶしゃぶも美味しいです。

アカカマス

主な水揚げ地：相模湾沿岸
主な漁法：定置網、刺網



かます棒



豆知識

アカカマスはクセのない淡白な白身です。小田原周辺では秋に「ヤマトカマス」が大量に獲れ、中骨を取り除いてフライにした「かます棒」が有名です。

マサバ

主な水揚げ地：三浦半島、相模湾沿岸



炙りサバ



豆知識

三浦半島の松輪地区では、6月から11月の漁期に獲れる、サバとは思えないほど肉付きがよく、脂ののった「松輪サバ」が有名です。

シラス

主な水揚げ地：相模湾沿岸
主な漁法：シラス船びき網



釜揚げシラス



豆知識

「湘南しらす」は水揚げ後漁業者自らによってすぐに加工・直売されるため、鮮度と味わいに定評があり、漁業者ごとに微妙に異なる仕上りが楽しめます。

タチウオ

主な水揚げ地：県内沿岸全域
主な漁法：小型底びき網（東京湾）
定置網（三浦半島から相模湾）



タチウオの塩焼き



豆知識

夏場が旬の魚では珍しく、脂肪分がタンパク質よりも多い魚です。平塚では小さなタチウオを活用した「しらが干し」と呼ばれる一夜干しが有名です。

マグロ

主な水揚げ地：三崎
主な漁法：はえ縄



メバチの刺身



豆知識

マグロには色々な種類がありますが、「三崎まぐろ」で有名なのはメバチが中心です。他にも相模湾沿岸ではクロマグロやキハダの若魚（メジ）が獲れます。

アユ

主な水揚げ地：多摩川、相模川、酒匂川、早川、千歳川
主な漁法：友釣り、毛針釣り



アユの塩焼き



豆知識

キュウリやスイカのような香りがすることから、漢字で「香魚」とも書かれます。内臓を用いた塩辛の「うるか」も有名です。

サザエ

主な水揚げ地：三浦半島から真鶴
主な漁法：すもぐり、刺網、みづき



サザエご飯



豆知識

数ある食材の中でもトップクラスのタウリン含有量を誇ります。漁法の「みづき」とは、船の上から水中を箱メガネで覗きながら長い棒で漁獲する方法です。

